ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

ANNEE 1981 N° 21

PREPARATION ET COMMERCIALISATION DES ALIMENTS CACHERS

THESE

POUR LE DOCTORAT VETERINAIRE

(Diplôme d'Etat)

Présentée et soutenue publiquement en 1981
à l'Université Paul Sabatier de Toulouse

par
KUPFER Bruno, Joachim
Né le 14 Mars 1954 à PARIS (12ème)

MEMBRES DU JURY

Président — Monsieur ECALLE, Professeur à l'Université Paul Sabatier de Toulouse

Assesseurs — Monsieur EECKHOUTTE, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Monsieur VAN HAVERBEKE, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Imprimerie COREP ASSISTANCE
21, rue Viguerie 31300 TOULOUSE
Tél : 42.01.19

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

ANNEE 1981 N° 21

PREPARATION ET COMMERCIALISATION DES ALIMENTS CACHERS

THESE

POUR LE DOCTORAT VETERINAIRE

(Diplôme d'Etat)

Présentée et soutenue publiquement en 1981
à l'Université Paul Sabatier de Toulouse

par

KUPFER Bruno, Joachim
Né le 14 Mars 1954 à PARIS (12ème)

MEMBRES DU JURY

Président	Monsieur ECALLE, Professeur à l'Université Paul Sabatier de Toulouse
Assesseurs	Monsieur EECKHOUTTE, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse
	Monsieur VAN HAVERBEKE, Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse

Imprimerie **COREP** ASSISTANCE
21, rue Viguerie 31300 TOULOUSE
Tél : 42.01.19

UNIV.
LEIDEN
BIBL.

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE

Directeur	M. LAUTIE
Directeurs honoraires	MM. PONS FLORIO
Professeurs honoraires	MM. BRIZARD BERTHELON SAURAT

PERSONNEL ENSEIGNANT

CHAIRE DE PHARMACIE ET TOXICOLOGIE

Professeur titulaire	M. GODFRAIN
Professeur sans chaire	Mme BURGAT-SACAZE

Pharmacie et Toxicologie

CHAIRE DE PHYSIQUE ET CHIMIE BIOLOGIQUES ET MEDICALES

Professeur titulaire	M. RICO
Professeur sans chaire	M. BRAUN
Maître Assistant	M. BENARD

Physique Biologique et Médicale
Chimie Biologique et Médicale

CHAIRE D'ANATOMIE DES ANIMAUX DOMESTIQUES

Professeur titulaire	M. PAVAUX
Maître Assistant	M. LIGNEREUX
Maître Assistant	M. SAUTET

Anatomie Descriptive - Extérieur - Anatomie Appliquée - Tératologie

CHAIRE DE PHYSIOLOGIE ET THERAPEUTIQUE

Professeur titulaire	M. RUCKEBUSCH
Professeur sans chaire	M. FARGEAS
Maître Assistant Agrégé	M. TOUTAIN

Physiologie - Thérapeutique et Pharmacodynamie

CHAIRE D'HISTOLOGIE - ANATOMIE PATHOLOGIQUE

Professeur titulaire	M. VAN HAVERBEKE
Professeur sans Chaire	M. CABANIE
Maître Assistant Agrégé	M. MAGNOL

Histologie - Embryologie - Anatomie Pathologique

CHAIRE D'HYGIENE ET INDUSTRIE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE

Professeur titulaire	M. LABIE
Maître de Conférences	M. EECKHOUTTE
Maître Assistant Agrégé	Mme BENARD

Hygiène - Inspection - Contrôle et Technologie
des denrées alimentaires d'origine animale

CHAIRE DE PARASITOLOGIE ET MALADIES PARASITAIRES

Professeur titulaire	M. DORCHIES
Maître de Conférences	M. FRANC
Maître Assistant	M. DUCOS DE LAHITTE

Zoologie appliquée - Parasitologie externe - Parasitologie interne - Clinique

CHAIRE DE SEMIOLOGIE ET PATHOLOGIE MEDICALE DES EQUIDES ET CARNIVORES

Professeur titulaire	M. LESCURE
Maître de Conférences	M. GUELFI

Sémiologie et pathologie médicale des équidés et carnivores
Législation vétérinaire et Déontologie clinique

CHAIRE DE PATHOLOGIE MEDICALE DU BETAIL ET DES ANIMAUX DE BASSE-COUR

Professeur titulaire	M. TOURNUT
Maître de Conférences	M. BEZILLE
Maître Assistant	M. JOUGLAR

Sémiologie et Pathologie médicale du bétail et des animaux de basse-cour
Clinique - Clinique ambulatoire

CHAIRE DE PATHOLOGIE CHIRURGICALE

Professeur titulaire	M. CAZIEUX
Maître Assistant Agrégé	M. GENEVOIS
Maître Assistant	M. AUTEFAGE

Propédeutique et Sémiologie Chirurgicale - Technique Chirurgicale
Pathologie Chirurgicale - Clinique

CHAIRE DE PATHOLOGIE DE LA REPRODUCTION

Professeur titulaire	M. FERNEY
Professeur sans chaire	M. ROYAL
Maître Assistant Agrégé	M. TAINTURIER

Sémiologie et Propédeutique - Pathologie de la Reproduction
Obstétrique - Clinique

CHAIRE DE MALADIES CONTAGIEUSES - ZOONOSES - LEGISLATION SANITAIRE

Professeur titulaire	M. CHANTAL
Maître de Conférences	M. GANIERE
Maître Assistant	PICAVET

Maladies contagieuses - Zoonoses - Législation Sanitaire

CHAIRE DE PATHOLOGIE GENERALE - MICROBIOLOGIE - IMMUNOLOGIE

Professeur titulaire	M. LAUTIE
Maître Assistant	M. PELLERIN

Microbiologie - Immunologie - Pathologie Générale

CHAIRE DE ZOOTECHNIE ET ECONOMIE RURALE

Professeur titulaire	M. QUEINNEC
Professeur sans chaire	DARRE
Maître Assistant	Mme QUEINNEC

Ethnologie - Génétique appliquée - Hygiène générale - Zootechnie - Elevage
Economie Générale et des productions animales

CHAIRE D'ALIMENTATION

Professeur titulaire	M. FALIU
Professeur sans chaire	M. GRIESS

Botanique appliquée et Bromatologie- Agronomie - Alimentation

CHARGES D'ENSEIGNEMENT

MM. les Professeurs : ANGELIER, ARMENGAUD, AUVERGNAT, BLANC, BOURBON, COMBES, COMBRET, CROS, FERNET, LE BIHAN, MAZENC, RIVES.

La Faculté et l'Ecole déclarent n'être pas responsable des opinions émises par les candidats (délibération de la Faculté en date du 10 mai 1891 et du Conseil de l'Ecole en date du 13 juin 1924).

A MES PARENTS ,
Qu' ils trouvent en ce modeste ouvrage
l' expression de mon amour filial pour
tous les sacrifices qu' ils ont consentis.

A MON GRAND-PERE ,

A MA SOEUR ,

A MON FRERE ,

A TOUS LES MIENS ,

A TOUS MES AMIS .

A NOTRE PRESIDENT DE THESE ,

A Monsieur le Professeur ECALLE
de l' Université Paul Sabatier de Toulouse ,

qui a bien voulu nous faire l' honneur de présider notre jury de thèse .

Nous le prions de trouver ici l' expression de nos remerciements et de notre profond respect .

A NOTRE JURY DE THESE ,

A Monsieur le Professeur EECKHOUTTE
Professeur à l' Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse ,

qui a bien voulu accepter le sujet de notre thèse et nous guider dans son élaboration .

En témoignage de notre reconnaissance pour l' enseignement qu' il nous a donné.

A Monsieur le Professeur VAN HAVERBEKE
Professeur à l' Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse ,

qui nous a fait l' honneur de participer à notre jury de thèse.

Témoignage de notre profonde reconnaissance .

PREPARATION ET COMMERCIALISATION DES ALIMENTS "CACHERS"

INTRODUCTION

HISTORIQUE

CHOIX DES DENREES ALIMENTAIRES

- Définition
- Lait et produits laitiers
  - Définitions légales
  - Lait
  - Beurre
  - Fromages
- Poissons
- Oeufs
- Aliments cuits au four ou préparés en fabrique
  - Pain, gâteaux, biscuits
  - Aliments préparés en fabrique
- Vins
- Volailles
- Viande de boucherie
  - Animaux permis
  - Animaux interdits

ABATTAGE ET PREPARATION

TECHNIQUE D'ABATTAGE : LA SHEHITAT

- Le sacrificateur:le Shohet
- Le couteau

Moyens de contention

- Méthode manuelle
- Caisse d'affalage
- Casting Pen
- Holding Pen
- Contention des veaux et ovins
- Comparaison des différents moyens de contention
  - conditions religieuses
  - conditions humanitaires
  - conditions économiques

L'égorgement

INSPECTION SANITAIRE POST MORTEM OU "BEDIKAH"

Etat du couteau et incision
Inspection des organes
Les estampilles rituelles

PROBLEMES HUMANITAIRES POSES PAR L'ABATTAGE RITUEL

DEVENIR DES DENREES

Sang et graisses
Extirpation des nerfs ou "Nikkour"
Volailles
Mouillage

ETUDE DU MARCHE DE LA VIANDE "CACHERE"

LES INTERMEDIAIRES ET LEUR ROLE DANS LA FORMATION DU PRIX

Le Consistoire
Le Chevillard
Le Shohet

Le boucher
L'industriel

FLUCTUATIONS DU MARCHÉ DE LA VIANDE CACHERE

Fluctuations en fonction de l'offre
Fluctuations en fonction de la demande

Influence de la clientèle : les Ashkenazes
les Sépharades
Influence des fêtes religieuses

ACTIONS POSSIBLES POUR DIMINUER LE PRIX DE LA VIANDE CACHERE

Action directe
Action indirecte

OBLIGATIONS DE LA MENAGERE

Obligations religieuses

Liste des aliments autorisés
Loi des mélanges hétérogènes
Cachérisation :
Opération de salage
Opération de grillage

Obligations économiques

CONCLUSIONS

INTRODUCTION

"Vois, dit l'Eternel, je te propose en ce jour la vie et le bonheur en faisant ce que je te recommande en ce jour :

- Aimer l'Eternel, ton Dieu ;
- Marcher selon ses voies
- Observer ses préceptes et ses lois,

Tu vivras, tu grandiras et tu seras béni par l'Eternel, ton Dieu".

(Deutéronome XXX, 15 16.)

Ces préceptes et ces lois dictent au peuple juif sa conduite quotidienne. Ainsi, les lois alimentaires désignent ce qui est bon pour le corps et l'âme et interdisent tout ce qui pourrait troubler l'équilibre spirituel. Ces contraintes nécessitent un effort de tous les jours et peuvent être interprétées comme des règles d'hygiène, comme des vestiges de moeurs primitives ou comme une séparation entre le peuple d'Israël et les autres nations. Mais ces règles alimentaires semblent, surtout, apprendre à mettre le corps au service de l'esprit, à se sanctifier.

Ces obligations quotidiennes revêtent donc avant tout un aspect religieux important mais, comme nous le verrons au cours de cette étude, elles posent parfois des problèmes économiques.

En effet, les aliments "cachers" sont, de par leur préparation et leur nature même, plus chers que les denrées non"cachères". L'observation de ces lois nécessite donc souvent des sacrifices pécuniaires importants.

HISTORIQUE

Il est tout d'abord nécessaire de donner une définition simple de l'aliment "cacher" : on entend par là, tout aliment pouvant être consommé conformément à la tradition religieuse juive. Tout ce qui est impropre à la consommation est "térépha". Cette notion "de chose permise et de chose interdite" se retrouve dans la Torah.

Il nous faut rappeler que la religion juive repose sur la loi écrite représentée par les trois Livres Bibliques :

- La loi de Moïse ou Torah
- Les prophètes ou Nebiim
- Les Hagiographes ou Ketoubim.

La Torah est la partie la plus importante car elle contient les textes principaux de la religion juive. Ainsi les versets 1 à 47 du Chapitre XI du Lévitique (Troisième Livre de la Torah) désignent implicitement les animaux qui peuvent être mangés et les animaux impurs. Ces lois sont rappelées dans d'autres parties de la Torah (Deutéronome XIV Versets 3 à 21).

Mais la Torah ne donne pas toutes les précisions nécessaires pour la mise en pratique de nombreux commandements. Celles-ci sont décrites dans la loi orale, dont la tradition fait remonter l'origine à Moïse. Cet enseignement, d'abord transmis oralement de générations en générations, a été mis par écrit par Rabbi Juda Hanassi vers 200 ans après Jésus Christ sous le nom de Mishna. Il existe aussi un recueil intitulé "Guemara", constitué de l'ensemble des commentaires de la Mishna. Ces deux livres forment le Talmud dont la rédaction fut achevée au V° siècle, en Babylonie. Ainsi, on peut lire dans la Mishna les règles de l'abattage rituel qui sont précisées dans la "Guemara" de même que dans les commentaires de savants juifs du Moyen Age. (Maïmonide XIIe siècle, Joseph Caro XVe siècle)

Grâce à ces livres, on peut dire que l'alimentation "cachère" est strictement réglementée et qu'elle n'a guère changée, dans ses principes, depuis des millénaires.

LE CHOIX DES DENREES ALIMENTAIRES

Les denrées alimentaires sont des objets doués de qualités sensorielles, qui excitent le désir et l'appétit en fournissant à l'organisme les substances chimiques (nutriments) indispensables à sa santé et à son activité.

Définition réglementaire : Décret 71-636 du 21.6.71 Article 1er I.II.

On désigne par denrées animales :

- Les animaux désignés ci-dessous qui sont présentés à la vente pour la consommation, vivants ou non, entiers ou découpés, notamment les poissons, mollusques, crustacés ;

  . Animaux de boucherie : animaux vivant à l'état domestique des espèces bovine, ovine, caprine et porcine, ainsi que des espèces chevaline et asine et de leurs croisements.
  . Les Volailles : tous oiseaux vivant à l'état domestique
  . Les lapins domestiques
  . Le gibier
  . Les produits de la mer et d'eau douce.

- Les viandes, c'est-à-dire toutes les parties d'animaux de boucherie, de volaille, de lapin et du gibier susceptibles d'être livrées au public, en vue de la consommation ;

Les denrées d'origine animale comprennent les produits comestibles élaborés par les animaux à l'état naturel, notamment le lait, les oeufs et le miel, ou transformés, ainsi que les denrées animales présentées à la vente après préparation, traitement, transformation, que ces produits et denrées soient mélangés ou non avec d'autres denrées.

Ce décret ne peut, comme nous le verrons dans ce chapitre, être appliqué à l'alimentation israélite. Ainsi, certaines denrées animales sont strictement interdites à la consommation juive et les denrées d'origine animale ne peuvent être mélangées avec n'importe quelle autre denrée.

I - LAIT ET PRODUITS LAITIERS

Définitions légales :

- Le lait est le produit intégral de la traite totale et ininterrompue d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il doit être recueilli proprement et ne doit pas contenir de colostrum

- Les produits laitiers sont les denrées obtenues à partir de lait ayant subi divers traitements permettant d'améliorer sa qualité bactériologique ou de modifier ses caractères organoleptiques.

a/ Le lait

Les juifs ne doivent, conformément à la Torah, consommer que du lait d'animaux purs, c'est-à-dire : vache, brebis, chèvre ; le lait de jument par exemple est non "cacher". En France, les gens pieux peuvent donc acheter en toute tranquillité du lait de commerce puisque l'Etat contrôle s'il s'agit bien d'un lait pur de vache et si aucun produit étranger n'a été ajouté.

Malgré cela, comme ce sont des denrées manipulées par des personnes non soumises aux lois alimentaires du Judaïsme, les communautés religieuses estiment nécessaires de contrôler la "cachrout" de ces produits. Cette vérification est très simple à effectuer : il suffit qu'un juif puisse assister au début de la traite destinée à la communauté et contrôler

la propreté des récipients. De plus, si le lait est destiné à rester quelque temps dans la ferme, il apposera des scellés sur le contenant pour éviter tout mélange.

b/ Beurre

Remarque préliminaire : "Tu ne feras point cuire un chevreau dans le lait de sa mère" Deutéronome XIV, 21.

Cette phrase est bien plus importante qu'elle ne le laisse supposer. En effet, elle est à la base de l'interdiction de tout mélange hétérogène. Il doit donc y avoir séparation très nette entre les Viandes ("gras") et les produits lactés ("maigre"). Nous développerons ces implications dans le chapitre "Obligations de la ménagère".

Ainsi pour les beurres, qui sont fabriqués à partir de lait de vache, on ne devra s'assurer que de l'absence de graisses "térépha" (constituants que l'on retrouve assez fréquemment dans la margarine). Il existe d'ailleurs des beurres fabriqués sous contrôle rabbinique.

c/ Fromages

Bien que les fromages soient d'origine lactée ils posent un grand problème car leur fabrication fait appel au cours de l'étape du caillage à une adjonction de quantité plus ou moins grande de présure. Or celle-ci est extraite de la caillette de veau, exclusivement nourri au lait. Elle a donc été en contact avec la viande et il faut, malgré tout, respecter la loi des mélanges hétérogènes. Il est donc nécessaire que cette présure soit très pure afin que le caillé obtenu ne soit pas considéré comme un mélange hétérogène. D'autre part ce prélèvement de présure doit naturellement être effectué sur un veau déclaré "cacher" lors de l'inspection. Ainsi, seuls les fromages fabriqués sous la surveillance d'un rabbin seront déclarés "cachers".

II - LES POISSONS

"Voici ceux que vous mangerez entre les animaux aquatiques: tout ce qui a des nageoires et des écailles vous pouvez le manger, mais tout ce qui est privé de nageoires et d'écailles, vous ne mangerez point: c'est impur pour vous" Deutéronome XIV, 9 et 10.

La Torah est donc très nette en ce qui concerne les poissons. Elle interdit la consommation des anguilles, du poisson chat, de la lamproie, des raies... qui n'ont pas d'écailles , des lottes de mer dont le corps n'est que partiellement recouvert d'écailles et enfin des esturgeons recouverts de plaques longitudinales et non d'écailles (Remarque : comme tout ce qui provient d'un animal "térépha" est impur, le caviar noir, produit par les esturgeons, n'est donc pas consommable.)

De plus, il est souligné dans le Talmud que les poissons autorisés doivent posséder une queue divisée en deux chefs, une colonne vertébrale distincte et une vessie natatoire pointue à un bout et obtuse à l'autre. Mais les écailles restent la caractéristique essentielle de la cachrout. L'achat d'un poisson sera donc conditionné par la possibilité de détacher ses écailles du corps ; et les filets de poisson devront être préparés devant l'acheteur juif ou posséder une parcelle de peau encore attachée au poisson.

Ainsi, ces produits peuvent être achetés dans une poissonnerie tenue par un commerçant non juif à l'exception des poissons sous forme de filets panés surgelés ou des poissons fumés sans peau car ceux-ci doivent être reconnus "cacher" par le rabbinat.

III - LES OEUFS

De même que les poissons, les oeufs appartiennent à la catégorie des aliments neutres, c'est-à-dire qu'on peut les manger avec de la viande ou avec des repas lactés.

Les oeufs, pour être déclarés propres à la consommation par les juifs, doivent être issus d'animaux permis et avoir une forme normale. Les deux extrêmités ne doivent pas être pareillement pointues ou arrondies. Cela indiquerait que l'oeuf provient d'un animal interdit. Mais si tous les oeufs "cachers" ont un gros et un petit bout, la réciproque n'est pas exacte. Il faudrait donc vérifier l'origine de l'oeuf. En France, il n'est pas à craindre que les oeufs du commerce soient "térépha" car ils proviennent en général de volatiles "cachers".

Lors de la consommation, il n'existe qu'un cas d'interdiction : la présence de taches de sang. On entend par là, toute tache rouge dans le jaune ou le blanc de l'oeuf. Les taches brunes devront être examinées avec soin. Les taches blanches ou jaunes n'entrent pas en ligne de compte. Pour certaines communautés l'oeuf est déclaré "térépha" quel que soit l'endroit de la tache, pour d'autres, si elle se situe dans le blanc, on pourra tout de même consommer l'oeuf après avoir retiré cette partie impure.

Il est intéressant de noter que tout oeuf, avec ou sans coquille et trouvé dans le corps d'une volaille doit être considéré, non plus comme un produit neutre, mais comme un "mets gras", il devra donc, avant consommation, être "cachérisé" grâce au salage par la ménagère (voir chapitre : Obligations de la ménagère).

IV - ALIMENTS CUITS AU FOUR OU PREPARES EN FABRIQUE

a/ Pain, gâteaux, biscuits

Le pain ne doit contenir ni graisse animale, ni huile de poisson, ni beurre, ni lait, ni poudre de lait. Les moules de boulangerie ne doivent pas être enduits de graisse. Ainsi, là où l'on pourra se procurer du pain cuit par un juif il ne sera pas autorisé de consommer d'autre pain sauf pour des raisons de santé ou parce que le pain du boulanger non juif est de qualité supérieure. Les gâteaux et les biscuits subissent les mêmes lois.

b/ Aliments préparés en fabrique

On entend par là les légumes et les fruits en conserve ou congelés. De tels produits ne sont déclarés "cachers" que s'ils sont reconnus par une autorité rabbinique. Le rabbin doit connaître la composition et la technique de préparation de ces produits, afin de s'assurer de l'absence d'ingrédients interdits (graisse animale, huile de poisson...).

V - VINS

"N'ensemence pas ton vignoble de graines hétérogènes, si tu ne veux frapper d'interdit la production entière : le grain que tu auras semé et le produit du vignoble" (Deutéronome XXII, 9.

D'après la législation juive on doit considérer comme vin, toutes les boissons provenant des raisins, frais ou secs, qu'elles soient alcoolisées (Brandy, Cognac...) ou non (jus de raisin, vinaigre).

On retrouve une fois de plus, dans ce passage de la Bible, la notion d'interdit selon la loi des mélanges hétérogènes. Il sera donc conseillé de n'acheter que des vins ayant une garantie de "cachrout" délivrée par le rabbinat.

VI - VOLAILLES

"Et voici, parmi les oiseaux, ceux que vous repousserez, on ne les mangera point, ils sont abominables : l'Aigle, l'Orfraie, le Faucon et le Vautour selon ses espèces ; tous les Corbeaux selon leurs espèces, l'Autruche, l'Hirondelle, la Mouette, l'Epervier selon ses espèces ; le Hibou, le Cormoran, la Hulotte, le Porphyrion (Poule Sultane), le Pélican, le Percnoptère (Vautour d'Egypte ou encore poule de pharaon), la Cigogne, le Héron selon ses espèces, le Tétras et la Chauve-souris."

Lévitique XI,13 à 19.

On constate que la Torah ne nous indique que les oiseaux interdits. Le Talmud lui, nous donne une liste des volatiles "cachers" :

"Poule, Canard, Dindon, Oie, Faisan, Colombe, Tourterelle, Perdrix, Caille". Ce sont tous des oiseaux ayant, en commun, l'absence de mœurs carnassières, la présence d'ergots, d'un jabot et d'un gésier à musculeuse développée, c'est-à-dire des oiseaux ayant une alimentation granivore.

VII - VIANDE DE BOUCHERIE

a/ Animaux permis

La Torah en donne exactement la liste :
"Voici les animaux dont vous pouvez manger : le Boeuf, le menu bétail, Brebis et Chèvres, le Cerf,le Chevreuil, le Daim, le Bouquetin, l'Antilope, l'Aurochs, le Zémer (mouflon à manchettes). Bref, tout quadrupède qui a le pied corné et divisé en deux ongles distincts parmi les animaux ruminants, vous pouvez le manger".

Deutéronome XIV, 3 à 6.

b/ Animaux interdits

La Torah en donne aussi la liste dans le chapitre XI du Lévitique et dans les Versets 7 et 8 du chapitre XIV du Deutéronome : "Mais vous ne mangerez pas les suivants, qui ruminent ou qui ont l'ongle fendu seulement : le Chameau, le Lièvre, la Gerboise ni le Porc parce qu'il a l'ongle fendu, mais ne rumine point". Ce qui exclut de l'alimentation juive le Cheval, le Lapin et le Porc souvent consommés en France.

De plus le Verset 21 du chapitre XIV du Deutéronome interdit formellement toute consommation de viande cadavérique.

De même, il sera interdit de manger les animaux malades ou accidentés ainsi que ceux présentant une maladie congénitale car ils sont, d'après la Bible, voués à une mort certaine.

Il est aussi prohibé de manger des animaux non abattus de façon rituelle.

"Trop éloigné du lieu choisi par l'Eternel, ton Dieu comme siège de son nom, tu pourras tuer, de la manière que je t'ai prescrite, de ton gros ou menu bétail... et en manger dans tes villes tout comme il te plaira".

Deutéronome XII, 21

La tradition voit, dans ces mots, une allusion aux règles qui régissent l'acte de la jugulation, qui fera l'objet de notre prochain chapitre.

ABATTAGE ET PREPARATION

Si les produits laitiers, les poissons, les oeufs, les aliments préparés en usine ou les vins ne posent que peu de problèmes avant leur commercialisation, il n'en est pas de même pour les quadrupèdes et les volailles autorisés; en effet, selon la loi juive, ils doivent être abattus et inspectés de façon rituelle.

TECHNIQUE D'ABATTAGE : "LA SHEHITAH"

La différence essentielle entre l'abattage rituel et l'abattage normal réside dans l'absence d'étourdissement. Cela résulte de l'absolue interdiction, pour les juifs, de consommer le sang, aussi (Lévitique III 17 ; Lévitique VII 27, Deutéronome XII 16 et 23) pour que l'animal se saigne le plus complètement possible, il est nécessaire de ne pas l'étourdir.

א - Le sacrificateur : le Shohet

Pour exercer sa mission, le Shohet doit être un homme en parfaite santé, juif, pieux, érudit, âgé de plus de 18 ans et de moins de 70 ans.

En France, on a utilisé les connaissances des Shohatim émigrants d'Europe Centrale puis d'Afrique du Nord. Actuellement, les jeunes qui se destinent à cette profession suivent pendant quelques années des cours d'instruction religieuse puis apprennent, pendant plusieurs mois, l'art de la manipulation du couteau ainsi que la manière de l'aiguiser parfaitement et de reconnaître, au toucher, la moindre brèche.

Ils doivent ensuite effectuer une préparation d'au moins deux années auprès d'un sacrificateur agréé, afin d'apprendre la théorie et la pratique de leur métier. Enfin, ils passent un examen devant un jury

présidé par un Rabbin qui vérifie leurs connaissances. S'ils sont jugés aptes, ils se voient délivrer un diplôme de Shohet et deviennent ainsi fonctionnaires de la communauté juive. Ce diplôme sera l'objet de nombreux contrôles rigoureux tout au long de l'exercice de leurs fonctions.

Ainsi la Circulaire Ministérielle DQ / SVHA / C. 78 N°8559 du 27 décembre 1978 précise que :

"L'habilitation des sacrificateurs rituels est attestée par l'attribution d'une carte spéciale délivrée par la Commission Rabbinique intercommunautaire, 17 Rue Saint Georges 75009 Paris, et dont le renouvellement est assuré par tacite reconduction.

Afin d'éviter certains abus, le Grand Rabbinat de France a décidé de modifier cette dernière condition. Dorénavant, chaque sacrificateur rituel reconnu recevra une carte semestrielle : la carte A de couleur bleue, sera valable, sans reconduction possible, pour la période du 1er janvier au 30 juin, la carte D de couleur verte, sera valable, sans reconduction possible, pour la période du 1er Juillet au 31 Décembre.

Ces dispositions entreront en vigueur le 1er Janvier 1979".

* - Le Couteau

Le couteau doit être en acier et sa lame ne doit pas se terminer par une extrémité pointue ou effilée, de plus elle doit être parfaitement aiguisée avant chaque utilisation. Le Shohet doit aussi vérifier, avec l'ongle et la pulpe du doigt, la présence d'une brèche quelconque susceptible de faire souffrir l'animal. Le couteau est donc inspecté systématiquement avant et après abattage, et si un tel défaut venait à être découvert après le sacrifice, la viande serait déclarée "térépha".

La dimension du couteau est, elle aussi, sujette à des normes précises : sa longueur doit être, au minimum, du double de la largeur du cou de l'animal et au maximum, ne pas excéder 14 travers de doigts pour le gros bétail.

* - Moyens de contention

L'abattage rituel fait appel à des techniques de contention assez perfectionnées car il comporte des risques ; en effet, comme les animaux ne sont pas étourdis, il faut éviter les mouvements de défense, causes possibles d'accidents pour les équipes d'abattage ou de lésions internes de l'animal l'écartant ainsi de la "Cachrout".

Il existe ainsi diverses techniques de contention que nous allons tenter de décrire mais qui reposent toutes sur les mêmes principes de base qui sont les suivants :

1/ L'animal ne doit pas être entravé totalement. Il doit toujours avoir un membre libre, car, dans la loi juive, il est interdit de saigner un animal tombé d'une hauteur supérieure à un mètre. Ainsi, comme son membre libre lui permet de se maintenir légèrement, on considère sa chute comme une simple mise à terre.

2/ L'incision ne doit, en aucun cas, être sujette à la moindre pression. Pour cela, l'encolure doit être parfaitement immobilisée.

- Méthode manuelle

Le bovin est couché grâce à une traction sur des lacs, entravant, au plus, trois membres; une fois à terre, le quatrième membre est attaché, puis un ou deux aides maintiennent fortement l'encolure en extension pour permettre au Shohet d'exercer sa mission. Dans ces conditions,il peut effectuer près de dix sacrifices en une heure avec une seule équipe de contention.

On peut toutefois reprocher à cette méthode, la plus ancienne et la plus simple, d'être dangereuse; en effet, l'animal se débat au moment du couchage et peut se blesser (d'où pertes économiques importantes par saisies partielles) ou blesser le personnel.

C'est pour éviter tous ces inconvénients que le décret du 16 avril 1964 "N'autorise l'égorgement rituel qu'à la condition qu'un dispositif spécial protégeant les animaux contre les risques de chutes et de contusions soit utilisé".

Cette technique manuelle est donc amenée à disparaître pour être remplacée par des procédés utilisant des moyens mécaniques de plus en plus modernes. Ces appareils selon le règlement de fonctionnement des abattoirs doivent être mis à la disposition du personnel d'abattage rituel aux frais de l'abattoir lui-même.

- La Caisse d'Affalage

Le bovin pénètre dans une caisse à fond inclinable. Un employé attache une chaîne au niveau d'un jarret. Cette chaîne permet une fois que l'animal a glissé le long du plan incliné, de le suspendre par un membre postérieur au rail de saignée. Ce procédé, bien que rapide, a été interdit en France, car il n'évitait ni les risques de blessures du personnel ni les souffrances de l'animal suspendu et encore conscient et qui cherchait à s'échapper. De plus, l'animal n'étant pas immobilisé, on pouvait considérer l'abattage comme non conforme aux prescriptions religieuses.

- Le Casting-Pen

Conçu dès 1930 par Wernberg, amélioré par les Sociétés Macobe (Grande Bretagne) et Queirel (France), il est le seul utilisé en France. L'appareil, de forme cylindrique, comporte des parois amovibles et applicables contre le corps de l'animal. Une fois le bovin enserré, le Casting-Pen subit une rotation de 180° autour de son axe et présente ainsi l'animal en décubitus dorsal, le cou bien dégagé et en extension. Le sacrificateur officie alors dans de parfaites conditions. Malheureusement, ce procédé techniquement parfait, ne permet pas d'abattre plus de quinze animaux à l'heure, car la mise en place de ceux-ci est fastidieuse. Aussi dans de nombreux abattoirs, étrangers surtout, on lui préfère le holding-pen.

- Le Holding-Pen

Proposé en 1963 par les Américains, il permet d'abattre les bovins en station debout : l'animal est introduit dans l'appareil (du type "travail") la tête est maintenue en extension par une mentonnière en acier, il est de plus suspendu, les pieds ne touchant pas le sol grâce à un système de sangles lui passant sous le corps. Des grilles permettent une extraction aisée après le sacrifice. Cette méthode d'installation facile est la plus rapide permettant de sacrifier soixante dix bovins par heure.

- Contention des Veaux et des Ovins

En France, pour le menu bétail, la contention manuelle est encore la plus répandue. Le veau est maintenu en décubitus latéral et le mouton en décubitus dorsal. Toutefois, pour améliorer le rendement, la société Queirel tente de mettre au point un Casting-Pen à veaux de type semi fixe.

Aux Etats-Unis, on utilise des Holding -Pen ou mieux encore des "cages à veaux"permettant d'abattre près de trois cents veaux ou moutons par heure. Cet appareil est composé de cages pouvant effectuer une rotation complète. L'animal est introduit debout puis il est mis en décubitus demi-dorsal. Une mentonnière est mise en place. Le Shohet officie tandis qu'un aide installe une chaîne à un jarret afin d'évacuer l'animal directement sur le rail de saignée.

- Comparaisons des différents moyens de contention

Pour pouvoir être utilisés les appareils de contention doivent répondre à trois sortes de conditions :

- religieuses
- humanitaires

et enfin - économiques.

. Conditions religieuses

Tous les moyens décrits répondent, en général, aux normes religieuses. Seul, le Holding-Pen, pose quelques problèmes; en effet, bien qu'autorisé aux Etats-Unis, il est toujours interdit en France car il existerait des possibilités de pression sur la lame du couteau lors de l'abattage.

. Conditions humanitaires

Si l'absence d'étourdissement ne peut prêter à aucune critique justifiée de la part des Sociétés protectrices des Animaux, comme nous le verrons ultérieurement, il n'en est pas de même pour la préparation des animaux. En effet, la mise à terre permet d'assister souvent à des scènes pénibles et ces sociétés qui luttent pour le bien-être des animaux ont vu leurs efforts couronnés de succés avec la parution du décret du 16 avril 1964. L'usage des caisses d'affalage est donc interdit et les moyens de contention manuels disparaissent rapidement.

. Conditions économiques

Les moyens de contention doivent permettre un abattage rapide afin de satisfaire les besoins quotidiens de la communauté juive. Le débit doit donc être assez élevé et les frais d'installation les plus bas possibles.

La méthode manuelle permet à un Shohet d'abattre une soixantaine d'animaux en une heure à condition d'avoir cinq équipes de contention (de 1 à 2 personnes chacune). Cette technique permet d'obtenir un rythme d'abattage suffisant mais malheureusement, l'animal est fréquemment l'objet de fractures ou contusions lors de sa mise à terre, ce qui induit donc souvent de nombreuses pertes économiques par saisies.

Si les Casting-Pen répondent bien aux conditions religieuses et humanitaires, ils ne permettent l'abattage que d'une quinzaine d'animaux à l'heure. Il faudrait donc envisager, pour avoir un débit suffisant, l'achat de deux ou trois appareils par abattoir important. Cela nécessiterait un gros investissement qui serait répercuté sur le prix de la viande.

Par contre les Holding-Pen, permettent, aux Etats-Unis, d'abattre soixante dix animaux en une heure. D'une conception moins complexe que les Casting-Pen, ils sont d'installation facile, rapidement fonctionnels et surtout nettement moins onéreux. On doit donc déplorer qu'un appareil possédant tous ces avantages soit interdit en France, alors que le Rabbinat américain le préconise largement. Cependant il semblerait que le rythme d'abattage autorisé par les Casting-Pen soit largement suffisant pour satisfaire les besoins du marché français.

* - L'égorgement

Après avoir vérifié le bon état du couteau, le Shohet se tourne vers Jérusalem, récite une courte prière, tend la peau du bord inférieur de l'encolure d'une main et incise rapidement tous les tissus mous du cou sans effleurer les vertèbres cervicales. Cette section est faite perpendiculairement à l'axe du corps, à environ un travers de main sous le larynx et effectuée en une ou deux secondes.

La saignée dure trois minutes environ, mais on assiste parfois pendant cinq minutes à des mouvements réflexes de contractions musculaires, qui pour une personne sensible sont difficilement supportables et justifie en partie les critiques de cette pratique.

Pour que l'animal soit considéré comme "cacher" le sacrificateur doit, lors de l'égorgement, respecter impérativement les cinq règles suivantes :

- La déviation ou "Hagramah"

Le plan de section de la trachée et de l'oesophage doit être perpendiculaire à leurs axes. Si le couteau a subi une déviation et que la section en résultant est oblique, la viande est "térépha".

- La Pression ou "Derassah"

Le Shohet ne doit jamais appuyer sur le manche pour faire pénétrer le couteau dans les chairs. Cette règle est à l'origine de l'interdiction des Holding-Pen en France.

- Le Retard ou "Shehiyah"

La section doit être effectuée en un va et vient du couteau qui ne doit en aucun cas être discontinu. Une fois commencée, la jugulation ne peut donc être interrompue.

- L'enfouissement ou "Haladah"

Le sacrificateur ne peut débuter la jugulation en faisant pénétrer le couteau en profondeur. Il doit couper, dans l'ordre, la peau, les muscles, la trachée, l'oesophage, les jugulaires, les carotides,et les nerfs.

- L'arrachement ou "Ikkour"

Les sections de la trachée et de l'oesophage doivent être nettes et complètes. Lorsque la partie supérieure de ces organes a été arrachée, la jugulation n'est pas considérée comme rituellement valable.

Remarque : Chez les volailles, pour bien dégager le cou, celui-ci est replié sur le dos de l'animal, et sectionné selon les mêmes règles.

INSPECTION SANITAIRE POST MORTEM OU "BEDIKAH"

Le Shohet n'est pas seulement le sacrificateur, il est aussi apte, de par sa formation, à faire l'inspection sanitaire rituelle afin de déterminer si la viande est "cachère". Cette inspection est bien entendu indépendante de l'inspection de salubrité effectuée par le vétérinaire inspecteur de l'abattoir. Ainsi, les viandes mises en vente dans les boucheries "cachères" subissent deux inspections. Nous allons maintenant étudier le déroulement chronologique de cette "Bedikah".

Aussitôt après la jugulation, le Shohet doit contrôler l'état du couteau et l'aspect de l'incision.

a/ Le couteau ne doit pas être ébréché ;
b/ L'incision doit avoir la profondeur voulue et les vertèbres cervicales ne doivent pas être touchées.
c/ L'oesophage et la trachée doivent être franchement tranchés et ce perpendiculairement à leurs axes.

Le Shohet procède ensuite à l'inspection des organes

* Les poumons

L'inspection des poumons est prépondérante et le sacrificateur doit l'effectuer avec la plus grande attention. Pour cela, il incise le diaphragme et introduit la main dans la cage thoracique. Il vérifie ainsi l'absence d'adhérences. Plus tard après extraction du poumon hors de la cage thoracique, il doit l'insuffler après une légère aspersion d'eau. Cette manoeuvre est destinée à déceler la moindre perforation pulmonaire cause principale de "térépha".

Ainsi la viande est-elle déclarée impropre à la consommation lorsqu'on trouve sur les poumons les lésions suivantes :

- Perforation du diaphragme ou des poumons
- Consistance ou couleur anormales
- Adhérences importantes ne pouvant être retirées sans provoquer de perforations.
- Ulcères et tumeurs
- Lésions inflammatoires
- Lésions parasitaires.

* - Autres organes

D'autres lésions viscérales peuvent interdire la consommation de la viande. Il s'agit de toutes les perforations d'organes (méninges, encéphale, oesophage, estomac, intestins, vessie...) mais qui doivent être ante mortem ; le Shohet vérifiera en les comparant à des perforations post-mortem.

Les ruptures d'organes, les fractures ouvertes, certaines anomalies du foie, de la rate, des reins sont également des causes de "térépha". Il existe ainsi plus de soixante cas d'exclusion de la viande des marchés juifs.

De nombreuses carcasses sont donc déclarées "térépha". Mais la viande, ayant été déclarée saine par le vétérinaire inspecteur, est dirigée vers le circuit commercial normal après de simples saisies partielles.

Une fois la viande déclarée "cachère" par le Shohet, il appose une estampille rituelle:

* Estampilles rituelles

Elles sont toutes constituées de cachets métalliques à encre grasse végétale, afin d'éviter l'utilisation de graisses animales "térépha". Les carcasses bovines portent deux cachets :

- Le premier, en général rond, désigne que la carcasse a été déclarée "cachère" par le Shohet.

- Le deuxième comporte une lettre hébraïque, qui, en fait, représente le jour de l'abattage pour permettre de bien déterminer le délai de 72 heures au bout duquel le boucher juif devra effectuer les opérations de mouillage de la viande comme nous le verrons plus loin.

Les abats, eux portent des plombs de sécurité qui indiquent la carcasse dont ils proviennent.

Les volailles sont identifiées grâce à un plomb de sécurité et une collerette qui porte une lettre hébraïque indiquant le jour de l'abattage.

Les carcasses sont alors dirigées vers les ateliers de découpe où d'autres opérations rituelles sont effectuées : les actes de découpe et d'extirpation des nerfs qui seront commentés dans un prochain chapitre.

PROBLEMES HUMANITAIRES POSES PAR L'ABATTAGE RITUEL

Nous avons déjà abordé les problèmes humanitaires des moyens de contention et nous avons vu que des appareils perfectionnés, tel le Casting-Pen, pouvaient apporter toute satisfaction pour les résoudre.

Voyons maintenant les critiques longtemps formulées, par toutes sortes d'associations, envers l'égorgement sans étourdissement préalable. On a souvent reproché à l'abattage rituel de faire souffrir les animaux car la saignée devait être douloureuse et l'animal était supposé conscient puisque la respiration persiste quelques temps et qu'il existe des mouvements de défense après la saignée.

Nous pouvons répondre que :

D'une part, la persistance de la respiration ne peut être retenue comme preuve scientifique de la conscience : il suffit de citer l'anesthésie où, bien sûr, la fonction respiratoire est maintenue alors que l'on recherche la perte de sensibilité tactile, thermique, douloureuse et même viscérale.

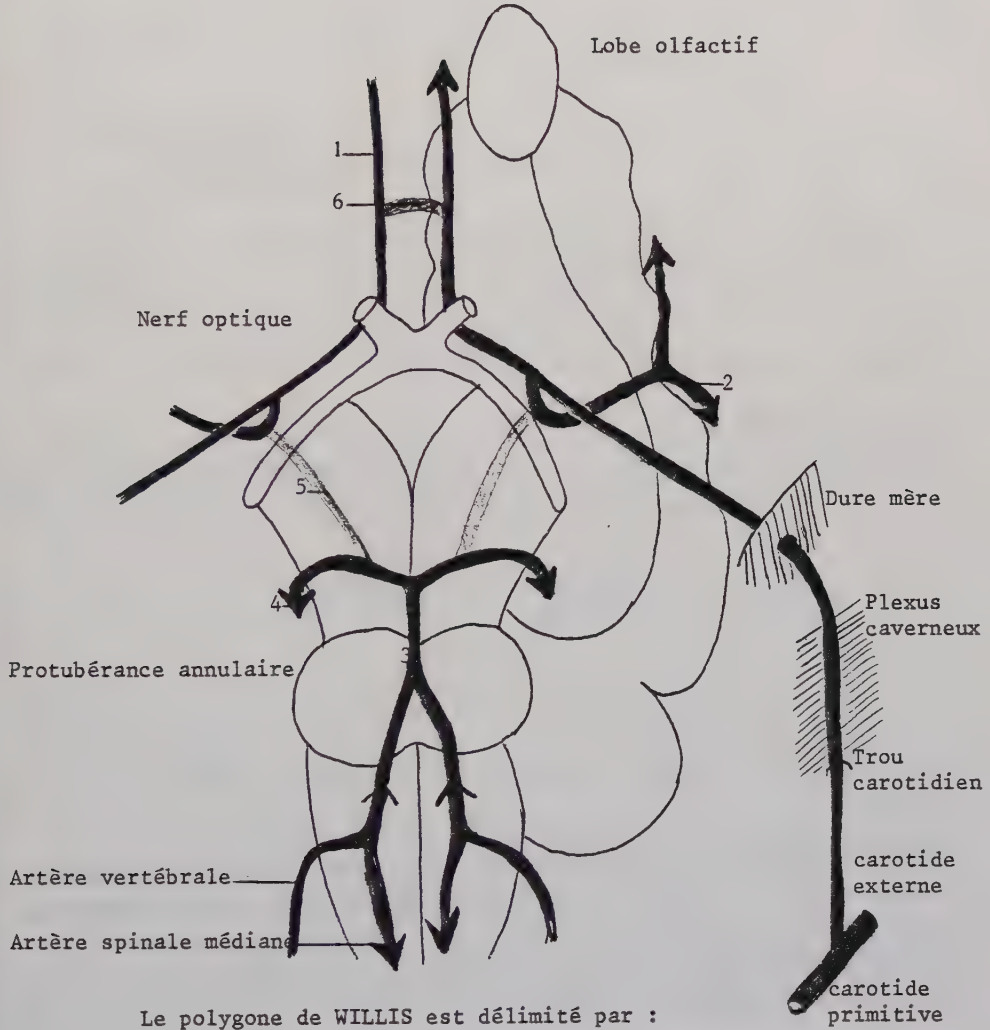
D'autre part, la conscience est liée à la présence d'oxygène parvenant au cerveau grâce aux artères carotides, aux artères vertébrales et leurs collatérales (cf. Figure 1). Or, l'apport sanguin par les artères vertébrales est minime, et il ne peut suppléer à une déficience du système carotidien. Ainsi, le professeur DUKES (USA) a démontré, en 1958, que l'égorgement induisait une pression artérielle nulle dans le polygone de WILLIS deux à trois secondes plus tard. Ses travaux ont été complétés, en 1965, par le Professeur SPÖRRI (Zurich). Celui-ci a montré que la chute de pression artérielle dans les artères nourricières du cerveau est immédiatement suivie de l'arrêt de la circulation intracérébrale et ainsi de toute conscience.

Il a de même démontré que la section ne peut être douloureuse car l'animal n'a pas le temps de réaliser ce qui lui arrive.

De nombreux auteurs savants (BALDWIN et HOMA 1971...) (R. KILGOUR) (G. MOUTHON et A. MAGAT 1976) ont vérifié ces travaux et démontré que l'abattage rituel conduit à une mort douce. Ainsi le Professeur RUCKEBUSCH (Toulouse) écrit :

"Chez les animaux soumis à l'abattage, les réactions d'ordre végétatif type fréquence cardiaque ou d'ordre biochimique type hyperglycémie adrénalinique sont comparables à celles observées au cours d'une agression non spécifique telle que la contrainte.

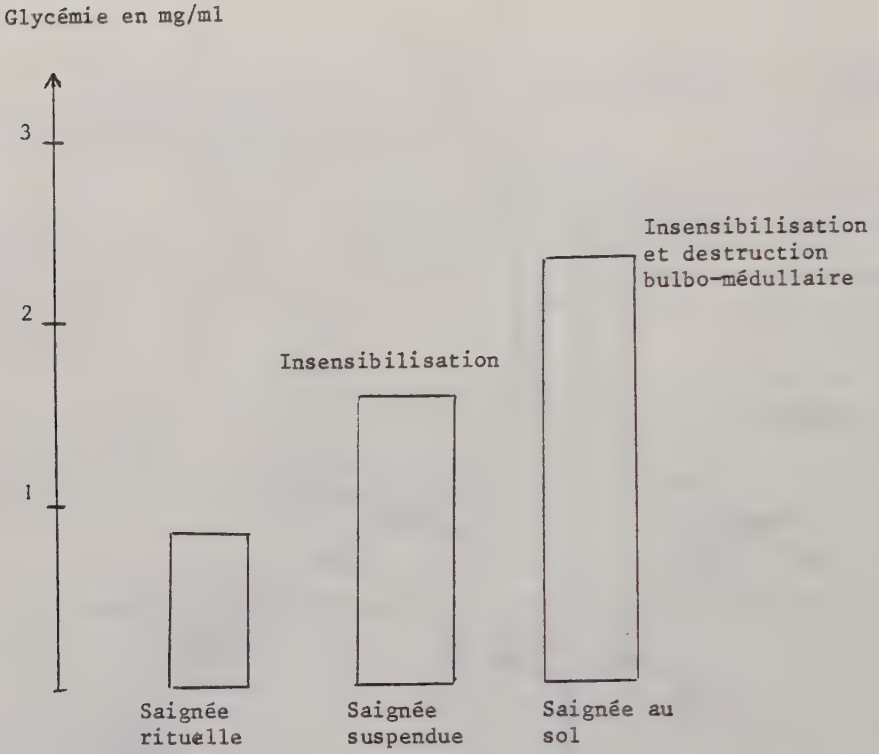
Sur la base de tels critères, il est intéressant de constater que les procédés les plus courants d'abattage ne sont pas nécessairement les plus inoffensifs pour l'animal" (cf. Figure 2).



Le polygone de WILLIS est délimité par :

- Artère cérébrale antérieure (1)
- Artère cérébrale moyenne (2)
- Tronc basilaire (3)
- Artère cérébrale postérieure (4)
- Artère communicante postérieure (5)
- Artère communicante antérieure (6)

D'Après M. le Professeur PAVAUX



HYPERGLYCEMIE A LA SAIGNEE D'ABATTAGE (D'après Monsieur le Professeur RUCKEBUSCH)

La teneur en glucose du sang prélevé au cours d'une saignée rituelle est moins élevée que lors d'une saignée après insensibilisation préalable de l'animal ou insensibilisation et destruction bulbomédullaire. L'hyperglycémie traduit la forte sollicitation du système sympathico-surrénal par le traumatisme crânien.

DEVENIR DES DENREES

- Le sang et les graisses

Le sang et certaines graisses ne sont pas consommables. Ainsi dans le verset 17 du Chapitre III du Lévitique, on peut lire :

"Loi perpétuelle pour vos générations, dans toutes vos demeures toute graisse et tout sang, vous vous abstiendrez d'en manger".

Si pour le sang, il s'agit d'une interdiction formelle répétée au moins six fois dans la Torah, la tradition orale précise que seules les graisses se situant autour des reins sont interdites.

- L'extirpation des nerfs ou "Nikkour"

Au cours de cette opération le boucher ou un spécialiste (Menaker) doit retirer de la carcasse les nerfs ainsi que les artères et les veines importantes. On retrouve l'origine de cette règle dans la Génèse au Chapitre XXXII, verset 33 :

"C'est pourquoi les enfants d'Israël ne mangent point le tendon qui tient à la cavité de la cuisse, parce que Jacob fut touché à la cavité de la cuisse sur le tendon" (nerf sciatique).

Par extension donc, tous les gros faisceaux nerveux sont retirés. Les vaisseaux sanguins importants sont également disséqués car ils contiennent du sang.

En pratique, cette opération est difficilement réalisable pour les quartiers arrière, car elle provoque, inévitablement, un trop grand délabrement de la viande. C'est pourquoi la découpe d'une carcasse bovine

aboutit à l'obtention d'un train avant de neuf côtes vendu par les commerçants juifs et un arrière à quatre côtes destiné au circuit commercial normal.

- Les volailles

Elle ne posent un problème qu'au moment de la plumaison. En effet, tous les appareils de plumaison à chaud ne peuvent pas être utilisés : car le Rabbinat pense que la volaille ne pourra plus être "cachérisée" car elle contiendra toujours du sang, coagulé sous l'effet de cette chaleur. On utilise donc encore des appareils à eau froide ou des plumeuses à sec. Ces appareils nécessitent une main d'oeuvre importante et ont un rendement de quatre cents poulets plumés à l'heure pour une équipe de trois spécialistes ; c'est-à-dire, environ, deux fois moins qu'avec une machine entièrement automatique plumant à l'eau chaude.

De plus ces techniques manuelles conduisent à un plus grand nombre (environ 2 %) d'animaux invendables en raison d'arrachages accidentels de la peau.

- Le mouillage

Le boucher vend donc de la viande "cachère" après avoir retiré les nerfs et les gros vaisseaux sanguins. S'il est dans l'obligation de la conserver plus de trois jours, il doit mouiller la surface de la viande. Cette opération élimine la flore microbienne de surface et prolonge le délai de "cachrout" de trois autres jours. Au bout du neuvième jour après l'abattage, les invendus doivent être "cachérisés" et sont alors dirigés vers l'industrie. Toutes ces opérations s'effectuent sous la surveillance du "Shomer" délégué par le Consistoire. Il est payé par le boucher et il justifie son salaire plus élevé que celui des autres employés par sa fonction d'expert religieux. C'est lui qui, en général, est chargé des opérations relevant du "Nikkour".

ETUDE DU MARCHE DE LA VIANDE "CACHERE"

Avant d'étudier les fluctuations de marché, nous devons essayer d'expliquer la différence de prix existant, à qualité égale, entre la viande "cachère" et la viande non "cachère".

* - Les intermédiaires et leur rôle dans la formation du prix

I - LE CONSISTOIRE

Chaque Communauté juive de France doit subvenir à ses propres besoins. Pour cela, elle prélève, par l'intermédiaire d'une association israélite, une redevance sur la viande abattue de façon rituelle. Cette redevance, payée par le consommateur de viande "cachère" sert à payer tout le personnel du Consistoire, l'entretien des Synagogues, les frais de l'abattage rituel (transport et salaire du Shohet et de ses aides...). Ainsi, dans la région parisienne, le chevillard facture la viande au boucher en augmentant son prix d'une redevance qu'il reverse au Consistoire. A Toulouse, le boucher doit verser au Consistoire l'équivalent de 1,50 F par kilo de viande acheté au chevillard (et non par kilo de viande vendu) et de 1,50 F par volaille.

II - LE CHEVILLARD

Il approvisionne les abattoirs en sélectionnant des animaux vivant dans les campagnes. S'il désire fournir une boucherie "cachère", il doit choisir des animaux en parfaite santé afin qu'ils aient plus de chances d'être déclarés propres à la consommation par le Shohet. Ces animaux en bon état reviennent naturellement plus chers et ainsi, le prix élevé de la viande dans les boucheries juives se justifie, déjà en partie, par sa très bonne qualité commerciale initiale.

Le chevillard se fait aussi rembourser par le boucher le manque à gagner consécutif à la détérioration du cuir lors de l'égorgement. Lors d'un abattage rituel, le chevillard doit, en plus des taxes habituelles, payer un supplément de prestation de service à l'abattoir car ce type d'abattage est long, difficile et dangereux. Ainsi, à Toulouse, les taxes se répartissent comme indiqué sur le tableau n° 1.

Ce supplément de prestation de service permet d'expliquer le fait que le chevillard majore le prix du kilogramme de viande "cachère" d'environ 0,60 F. En effet, sur tous les gros bovins abattus de façon rituelle, il paye 41,00 F supplémentaires et il ne peut les récupérer que sur les avants à 9 côtes des animaux déclarés "cachers", soit seulement sur près de 50 % des animaux qu'il fait abattre par le Shohet.

Malgré ces quelques inconvénients, les chevillards tiennent à conserver le marché de la viande "cachère" car il leur permet de bien ventiler leurs marchandises. Ainsi, ils ne fournissent au boucher juif que des quartiers avant tandis que les bouchers non juifs, chez qui la demande en "morceaux nobles" est bien supérieure à celle en "bas morceaux", ont parfois la possibilité d'acheter deux quartiers arrières pour un quartier avant.

TAXES PAYEES PAR UN CHEVILLARD A L'ABATTOIR DE TOULOUSE

TAXES	MONTANT	PRELEVE PAR
Taxe d'abattage	Bovins : 0.165 F/Kg Veaux : 0.25 F/Kg Agneaux : 8.20 F/Animal Moutons : 10.00 F/Animal	Abattoir
Taxe d'usage	0.09 F/Kg	Fond National des Abattoirs
Taxe commune	0.04 F/Kg	Mairie
Taxe de protection sanitaire et d'organisation du marché de la viande	Bovins : 0.053 F/Kg	67 % à l'Etat 33 % à la Commune
	Ovins : 0.038 F/Kg	57 % à l'Etat 43 % à la commune
Taxe para fiscale	Bovins : 0.018 F/Kg Ovins : 0.016 F/Kg	Trésorerie Municipale (Indirects)
Taxe frigorifique	13.125 F/M2/mois	Fond National de Développement agricole
Supplément de prestation de service lors d'abattage rituel	Gros bovins : 41.00 F/Animal Veaux : 19.00 F/Animal Ovins : 2.80 F/Animal	Abattoir

III - LE SHOHET

Il est, ainsi que le personnel israélite de l'abattoir (c'est-à-dire, les aides qui apposent les cachets ou inspectent les abats) rémunéré par le Consistoire. Il justifie donc une partie de la redevance consistoriale prélevée sur le kilo de viande "cachère".

Il intervient indirectement sur le prix de la viande car, en fait, c'est lui qui détermine la quantité de viande "cachère" délivrée chaque jour : si le rythme d'abattage n'est pas assez élevé, et comme dans le lot d'animaux abattus il déclare en général près de 50 % des animaux impropres à la consommation, il peut être à l'origine d'une pénurie de viande sur le marché. Il est donc, involontairement, à l'origine d'une surenchère entre les bouchers qui veulent à tout prix satisfaire les besoins de leur clientèle.

IV - LE BOUCHER

Il arrive, parfois, que le nombre de carcasses "cachères" mises en vente soit insuffisant parce que le nombre d'animaux abattus est trop faible ou parce que la demande du consommateur s'élève de façon notable, lors des grandes fêtes juives par exemple . Les bouchers, pour satisfaire leur clientèle, acceptent alors les prix supérieurs proposés par les chevillards. Il se crée ainsi un cours parallèle de la viande et il en résulte une plus value, indépendante des différentes taxes et redevances. On peut estimer que cette plus value était au cours du dernier trimestre 1979 de l'ordre de 1,50F par kilogramme.

Au prix d'achat élevé de la viande "cachère", le boucher doit encore ajouter la redevance consistoriale (soit à Toulouse 1,50 F par kilogramme). Ainsi, à qualité égale, le boucher non juif payait le kilo de quartier avant au dernier trimestre 1979 entre 11 F et 11,50 F, alors qu'il

revenait au détaillant juif à 13,50 F (plus value, supplément de prestation de service...) plus 1,50 F (redevance) soit à 15,00 F.

Cette redevance joue un rôle important lors de la formation du prix de vente; en effet, le boucher toulousain paye 1,50 F sur chaque kilo qu'il achète or, pendant l'opération de Nikkour, il obtient plus de 30 % de déchets. Ceci l'oblige à faire subir au consommateur une redevance consistoriale majorée d'autant.

Au détaillant juif se posent encore deux problèmes qui peuvent intervenir sur le prix de vente : le Shomer et les invendus.

- le Shomer est rémunéré par le boucher mais il touche un salaire supérieur à celui d'un employé habituel car c'est un expert religieux. Les frais sur marge s'en trouvent donc augmentés.

- La viande ne peut être conservée que neuf jours avant "cachérisation". Au delà de ce délai, le boucher devrait effectuer lui-même cette "cachérisation" et congeler la viande, ce qui nécessiterait de gros investissements en matériel de stockage et un grand travail supplémentaire. Ne pouvant encore augmenter ses tarifs, il préfère en général diriger les invendus vers les circuits de fabrication. Certains bouchers fabriquent ainsi, eux mêmes, leur charcuterie tandis que les autres revendent à bas prix ces denrées aux industriels qui leur achètent les déchets.

V - L'INDUSTRIEL

Afin de fabriquer des charcuteries et des conserves revendues en boucherie "cachère", l'industriel doit acheter de la viande abattue rituellement. C'est généralement une viande de très bonne qualité comparée à celle utilisée par les industriels non "cachers" et qui lui revient d'autant plus cher qu'elle est sujettte, elle aussi, à la plus value et à la redevance consistoriale.

Pour diminuer son prix d'achat, l'industriel essaye de racheter un maximum d'invendus et de déchets dans les boucheries "cachères" et ainsi il arrive à se procurer environ 15 % de ses besoins. Il peut également acheter plus de viande au chevillard le jour où le cours de la viande est bas et la stocker après "cachérisation"; cette opération ne peut être réalisée que par des spécialistes agréés par le consistoire et rémunérés en tant que personnels spécialisés

A l'industriel se pose encore un problème important qui est celui de la mécanisation du travail; il revend ses produits finis sur un marché restreint quant à la quantité d'achat mais exigeant quant à la diversité et la qualité des produits, il ne peut donc en aucun cas se limiter à la fabrication d'une seule spécialité. Il lui est donc impossible d'investir dans l'achat de machines perfectionnées, facilitant la fabrication d'un article particulier, de peur de ne pouvoir l'amortir.

Ces inconvénients majeurs de la mécanisation difficile, achat de denrées de bonne qualité, "cachérisation", permettent d'expliquer la différence de prix qui existe entre les produits de charcuterie "cachère" et ceux du circuit commercial normal.

Dans la formation du prix de la viande cachère, interviennent d'une façon prépondérante les différents intermédiaires suivants :

- le consistoire qui prélève une redevance,
- le chevillard qui paye un supplément de prestation de services,
- le shohet qui favorise un marché parallèle de la viande bovine,
- le boucher, enfin, parce qu'il pratique le Nikkour, se voit obligé d'augmenter la redevance.

Ces diverses raisons permettent de comprendre le fait que la viande "cachère" soit vendue au prix maximum autorisé par la législation française (voir tableau comparatif n°2).

TABLEAU COMPARATIF DE QUELQUES PRIX DE VENTE A QUALITE EGALE ENTRE UNE BOUCHERIE "CACHERE" ET UNE BOUCHERIE NON "CACHERE"

Viande bovine	Boucherie "cachère"	Boucherie "non cachère"
Entrecôte	50.00 F	38,70
Tranche à bifteak Onglet, pièce parée.	44.00 F	38.30 F
Jumeaux, Basses côtes Gite noix, bavette	34.00 F	21.90 F
Macreuse 1° et 2° talon, Gros bout Veine grasse, Gite noix nerveux	32.00 F	21.90 F
Plat de côte, Gite-gite	18.00 F	13.60 F
Flanchet, Poitrine	17.00 F	13.60 F
Foie	26.00 F	19.00 F

Veau	Boucherie "cachère"	Boucherie "non cachère"
Noix, sous noix	44.00 F	39.30 F
Côtes raccourcies avec os	38.00 F	32.90 F
Epaule sans os	44.00 F	36.80 F
Longe	44,00 F	38.00 F
Collier	30.00 F	19.90 F
Poitrine	30.000 F	24.80 F
Ris	40.00 F	21.10 F

Mouton	Boucherie "cachère"	Boucherie "non cachère"
Epaule	40.00 F	35.90 F
Collier	32.00 F	28.90 F
Poitrine	20.00 F	12.50 F

FLUCTUATION DU MARCHE DE LA VIANDE "CACHERE"

Ce marché peut varier en fonction de deux paramètres essentiels : l'offre et la demande.

I - FLUCTUATIONS EN FONCTION DE L'OFFRE

- Des tableaux I, II, III, dont découlent les graphiques n° 1, 2 et 3 nous pouvons faire les constatations suivantes :

1/ Gros bovins : Le nombre d'animaux abattus à Toulouse, depuis cinq ans, est en nette régression. Il serait donc logique de penser que le nombre d'animaux abattus rituellement soit, lui aussi, en baisse. En fait, depuis 1975, le nombre de bovins destinés à l'égorgement rituel est toujours constant.

2/ Veaux et ovins : Le nombre total d'animaux abattus à Toulouse, depuis 1975, ainsi que le nombre d'animaux sacrifiés est en nette augmentation.

- A l'aide des tableaux IV, V, VI et des graphiques correspondants nous pouvons étudier les fluctuations saisonnières de l'offre. Ainsi, certains mois de l'année, l'activité de l'abattoir de Toulouse diminue de façon notable.

Ces baisses d'activité se répercutent alors sur l'abattage rituel qui voit son rythme s'affaiblir ;

Ex - Bovins ; février, juillet 1977, juillet Août 1978
Juin Juillet 1979
- Ovins ; juillet 1977, février, septembre 1979...
- Veaux ; novembre 1977, juillet 1979...

TABLEAU N° I - BOVINS

	1975	1976	1977	1978	1979
NOMBRE TOTAL D'ANIMAUX ABATTUS A TOULOUSE	15 104	14 656	14 487	12 033	11 962
NOMBRE D'ANIMAUX ABATTUS RITUELLEMENT	2 305	2 284	2 105	2 193	2 136
POURCENTAGE	15.26	15.58	14.53	18.22	17.86
KILOGRAMMES DE VIANDE ABATTUE RITUELLEMENT	711 664	710 352	654 995	694 763	668 568

TABLEAU N° II - VEAUX

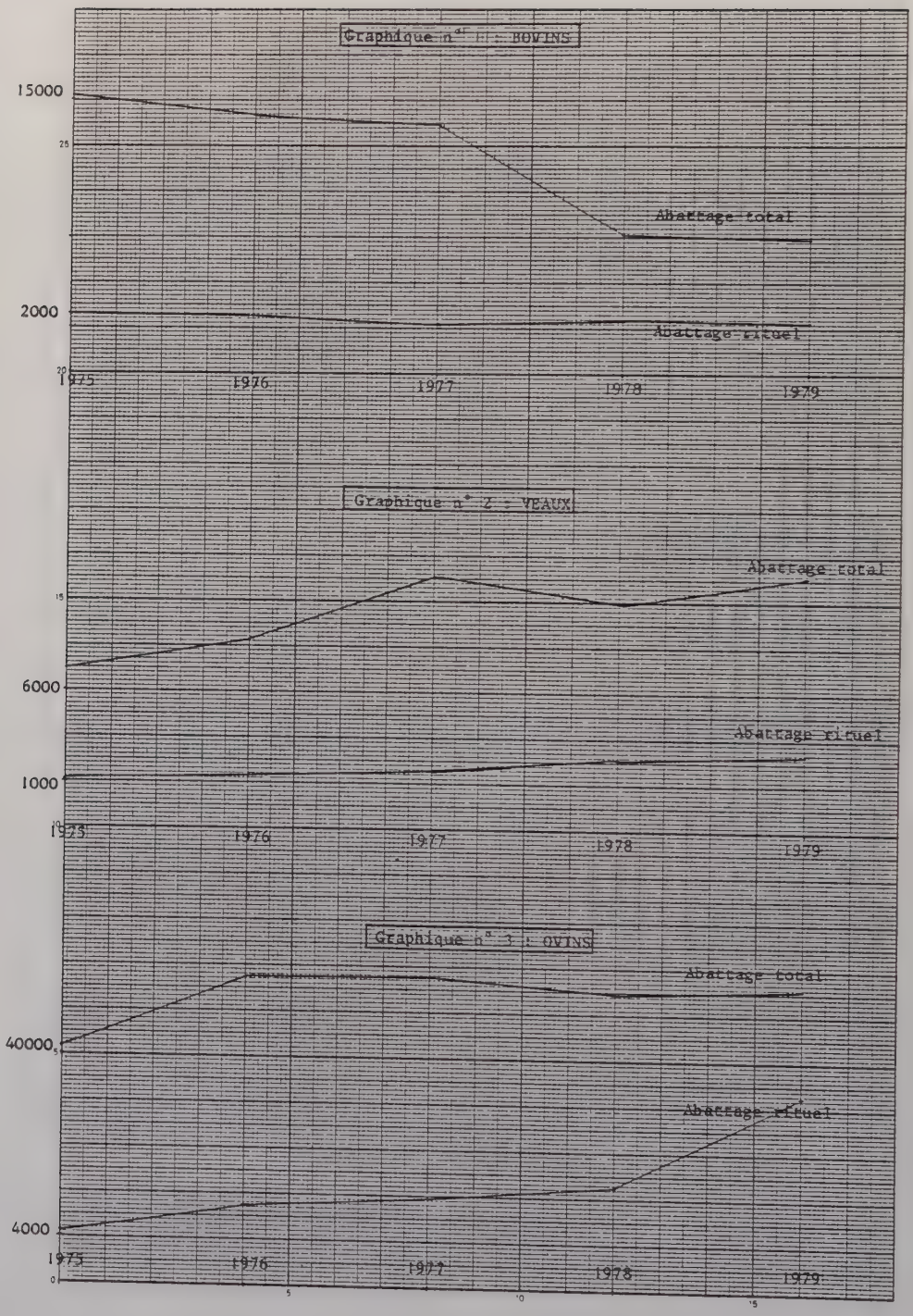
	1975	1976	1977	1978	1979
NOMBRE TOTAL D'ANIMAUX ABATTUS A TOULOUSE	6 500	7 168	8 522	7 994	8 569
NOMBRE D'ANIMAUX ABATTUS RITUELLEMENT	1 064	1 151	1 276	1 537	1 649
POURCENTAGE	16,37	16.06	14.97	19.22	19.24
KILOGRAMMES DE VIANDE ABATTUE RITUELLEMENT	110 684	122 923	136 516	165 818	175 651

TABLEAU N° III - OVINS

	1975	1976	1977	1978	1979
NOMBRE D'ANIMAUX ABATTUS A TOULOUSE	41 812	57 144	57 683	54 423	55 785
NOMBRE D'ANIMAUX ABATTUS RITUELLEMENT	4 187	4 772	4 950	5 235	7 289
POURCENTAGE	10.01	8.35	8.58	9.61	13.00
KILOGRAMME DE VIANDE ABATTUE RITUELLEMENT	91 708	102 498	105 248	110 730	156 349

VIANDE DECLAREE "CACHERE"

	1975	1976	1977	1978
Bovins	169 732	169 419	156 216	165 700
Veaux	14 942	16 595	18 429	22 385
Ovins	33 015	36 899	37 889	39 862



- Les Papiers Cainson - France -

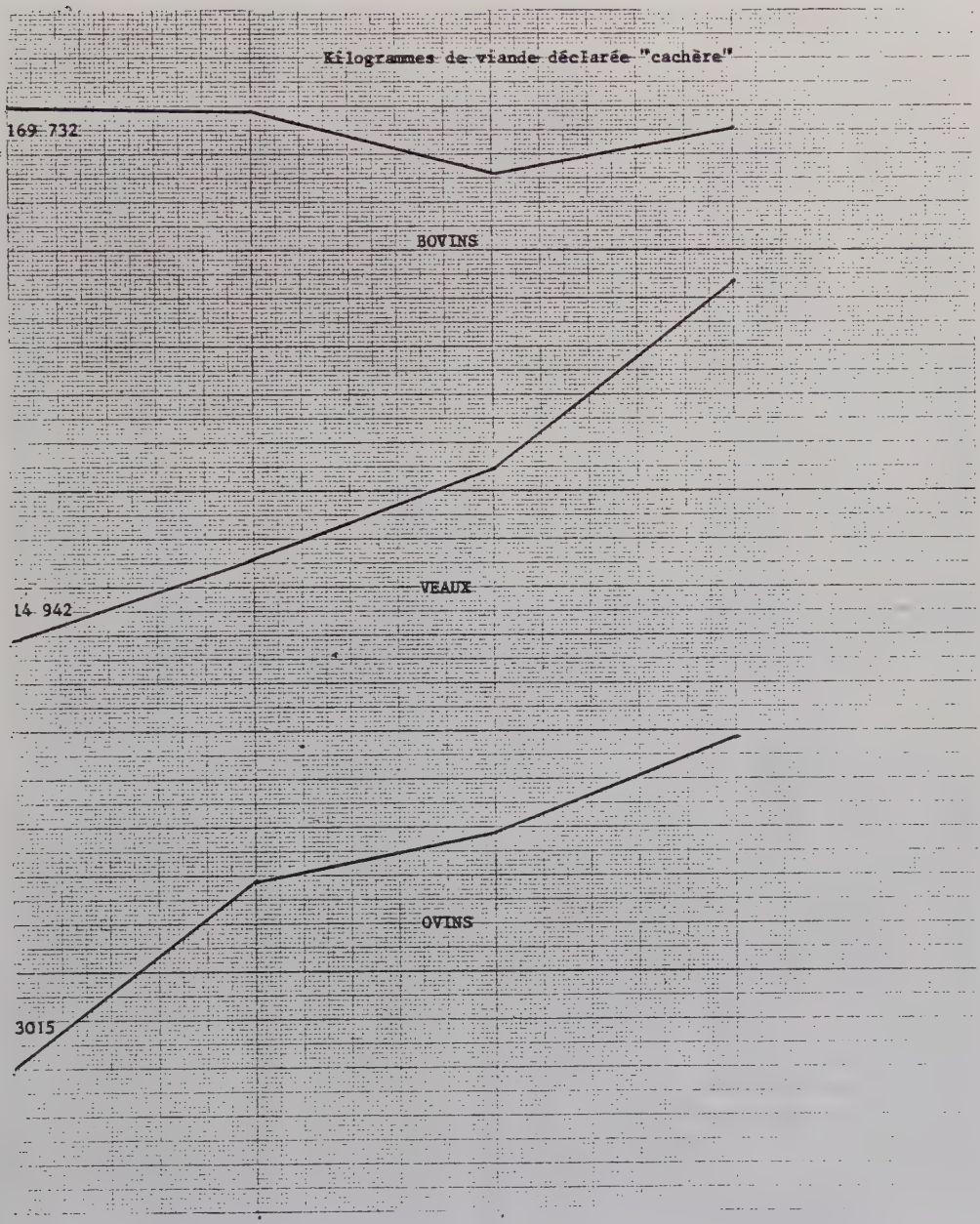

Kilogrammes de viande déclarée "cachère"
169 732
BOVINS
VEAUX
14 942
OVINS
3015

TABLEAU N° IV - BOVINS

	Année 1977			Année 1978			Année 1979		
Janvier	1354	187	13,81	1244	215	17,28	1135	188	16,56
Février	1162	96	8,26	1013	171	16,88	892	163	18,27
Mars	1362	269	19,75	1054	191	18,12	976	208	21,31
Avril	1249	165	13,21	1004	264	26,29	1032	193	18,70
Mai	1246	200	16,05	1133	241	21,27	990	191	19,29
Juin	1226	175	14,27	928	178	19,18	875	143	16,34
Juillet	906	119	13,13	797	145	18,19	858	147	17,13
Août	1139	209	18,35	741	130	17,54	952	159	16,70
Septembre	1263	199	15,76	984	191	19,41	977	161	16,47
Octobre	1218	173	14,20	1111	163	14,67	1192	212	17,78
Novembre	1303	141	10,82	1003	155	15,45	1083	181	16,71
Décembre	1059	172	16,24	1021	149	14,59	1000	190	19,00
	14 487	2105	14,53	12033	2196	18,22	11962	2136	17,86

TABLEAU N° V - VEAUX

	Année 1977			Année 1978			Année 1979		
Janvier	826	134	16,22	748	146	19,52	823	183	22,23
Février	701	58	8,27	598	112	18,73	699	126	18,02
Mars	871	125	14,35	478	106	22,17	681	155	22,76
Avril	665	101	15,18	618	130	21,03	701	158	22,54
Mai	731	124	16,96	777	142	18,27	711	139	19,55
Juin	755	106	14,03	599	131	21,87	576	121	21,00
Juillet	582	89	15,29	613	153	24,96	721	134	18,58
Aout	716	134	18,71	642	122	19,00	708	120	16,95
Septembre	733	84	11,45	649	149	22,96	647	121	18,70
Octobre	775	127	16,39	779	98	12,58	853	156	18,29
Novembre	512	64	12,50	745	118	15,84	719	116	16,13
Décembre	655	130	19,85	748	130	17,38	730	120	16,44
	8522	1275	14,97	7994	1537	19,20	8569	1649	19,24

TABLEAU N° VI - OVINS

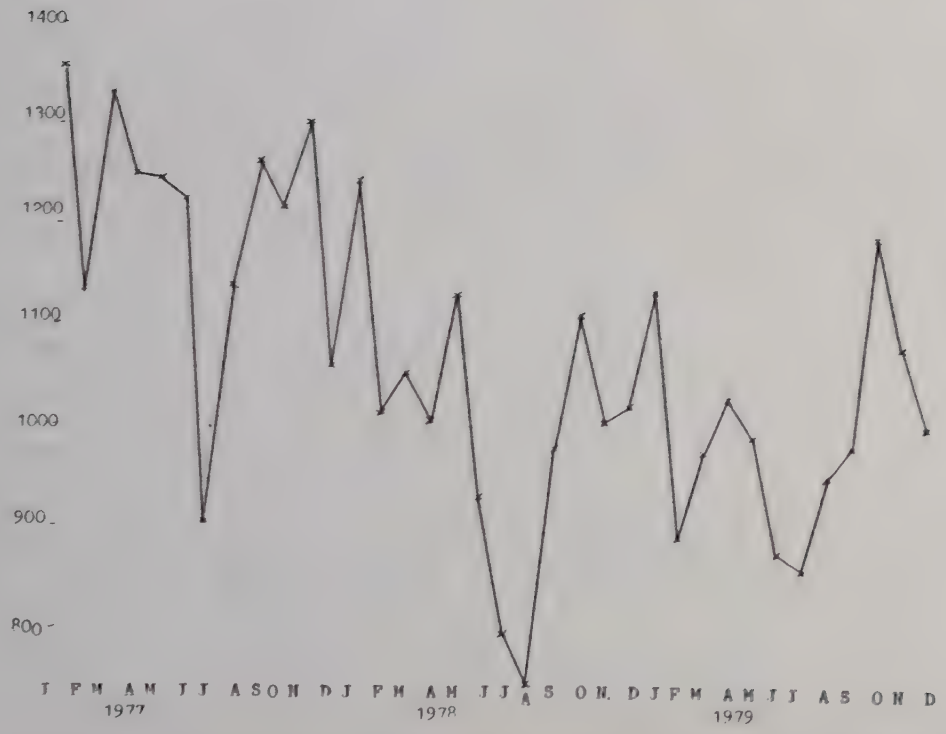
	Année 1977			Année 1978			Année 1979		
Janvier	4191	379	9,04	4212	423	10,04	5121	446	8,71
Février	4234	339	8,00	3602	347	9,63	4025	285	7,08
Mars	6210	836	13,46	4977	350	7,03	4972	528	10,62
Avril	5792	282	4,87	4433	857	19,33	5687	1039	18,27
Mai	5145	441	8,57	5172	479	9,26	5451	710	13,02
Juin	5666	425	7,50	4552	389	8,54	4213	629	14,93
Juillet	3708	224	6,04	3570	383	10,73	4135	780	18,86
Aout	4234	482	11,38	3951	444	11,24	4010	555	13,84
Septembre	4625	422	9,12	4457	440	9,87	3952	354	8,96
Octobre	4602	375	8,15	4701	403	8,57	4948	708	14,31
Novembre	4868	399	8,19	4835	367	7,59	4149	550	13,25
Décembre	4408	346	7,85	5961	353	5,92	5122	705	13,76
	57683	4950	8,58	54423	5235	9,61	55785	7289	13,00

Pour chaque année la première colonne désigne le nombre d'animaux abattus à Toulouse.

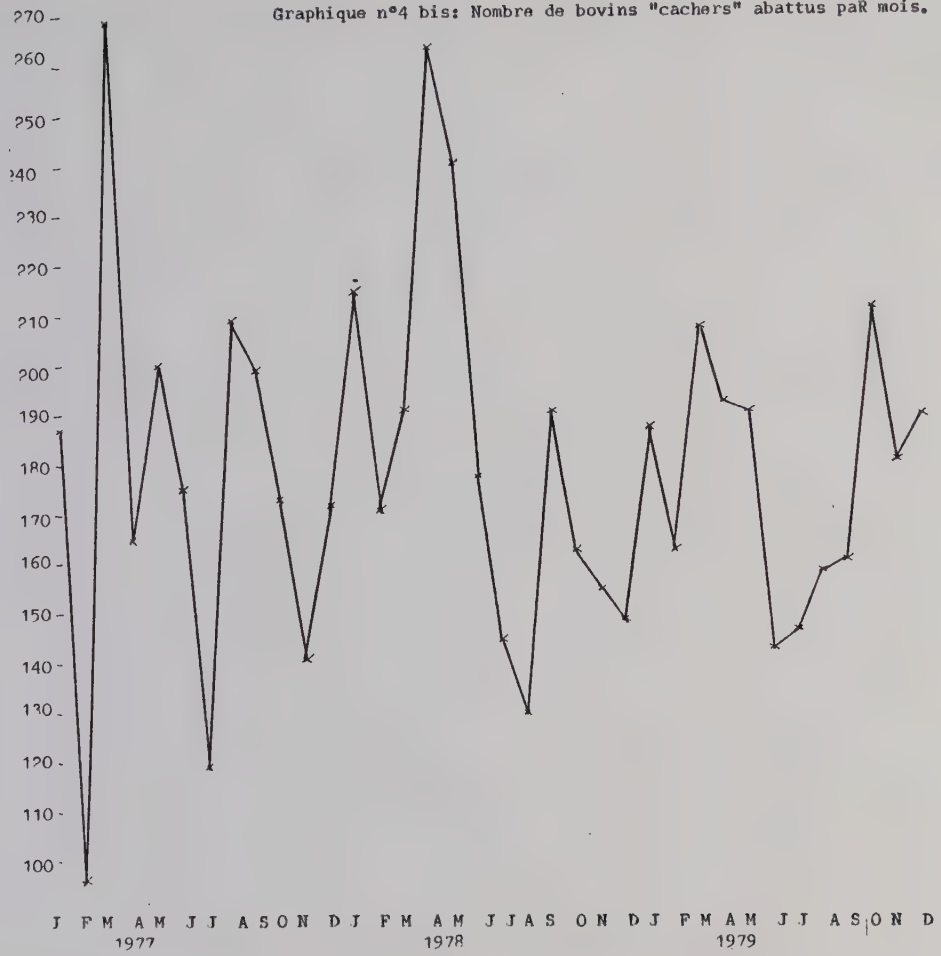
la deuxième colonne indique le nombre d'animaux abattus rituellement.

la troisième colonne indique le pourcentage d'animaux abattus rituellement.

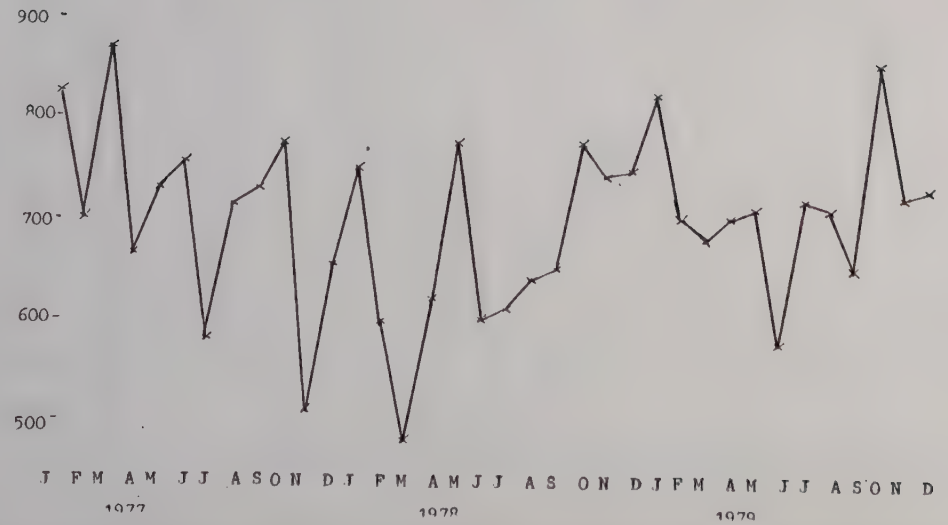
Graphique n° :4 Nombre de bovins abattus par mois.



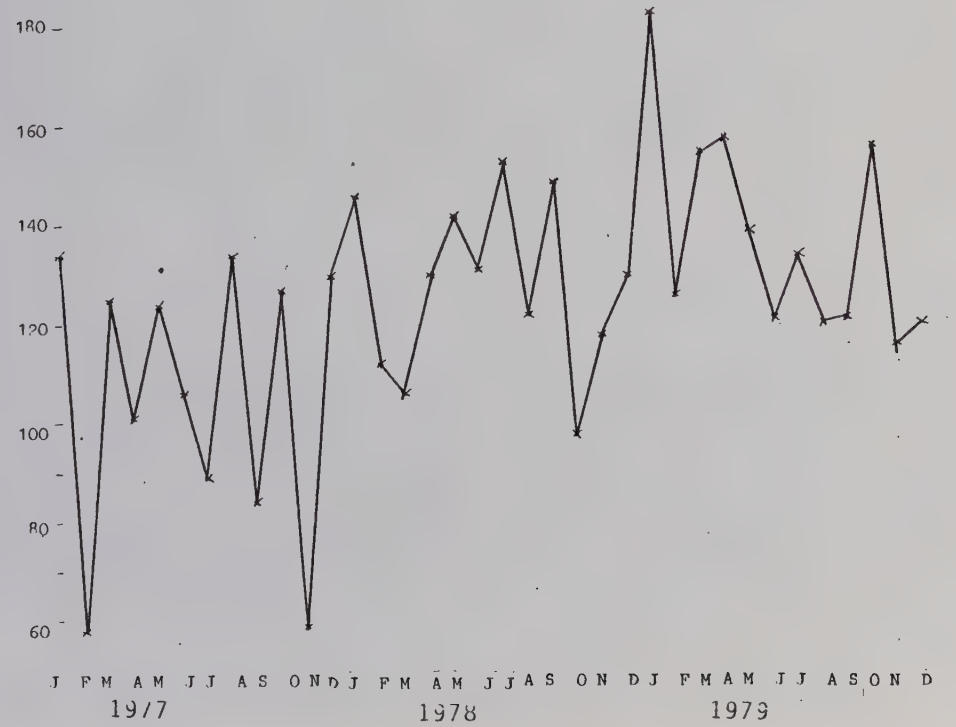
Graphique n°4 bis: Nombre de bovins "cachers" abattus paR mois.



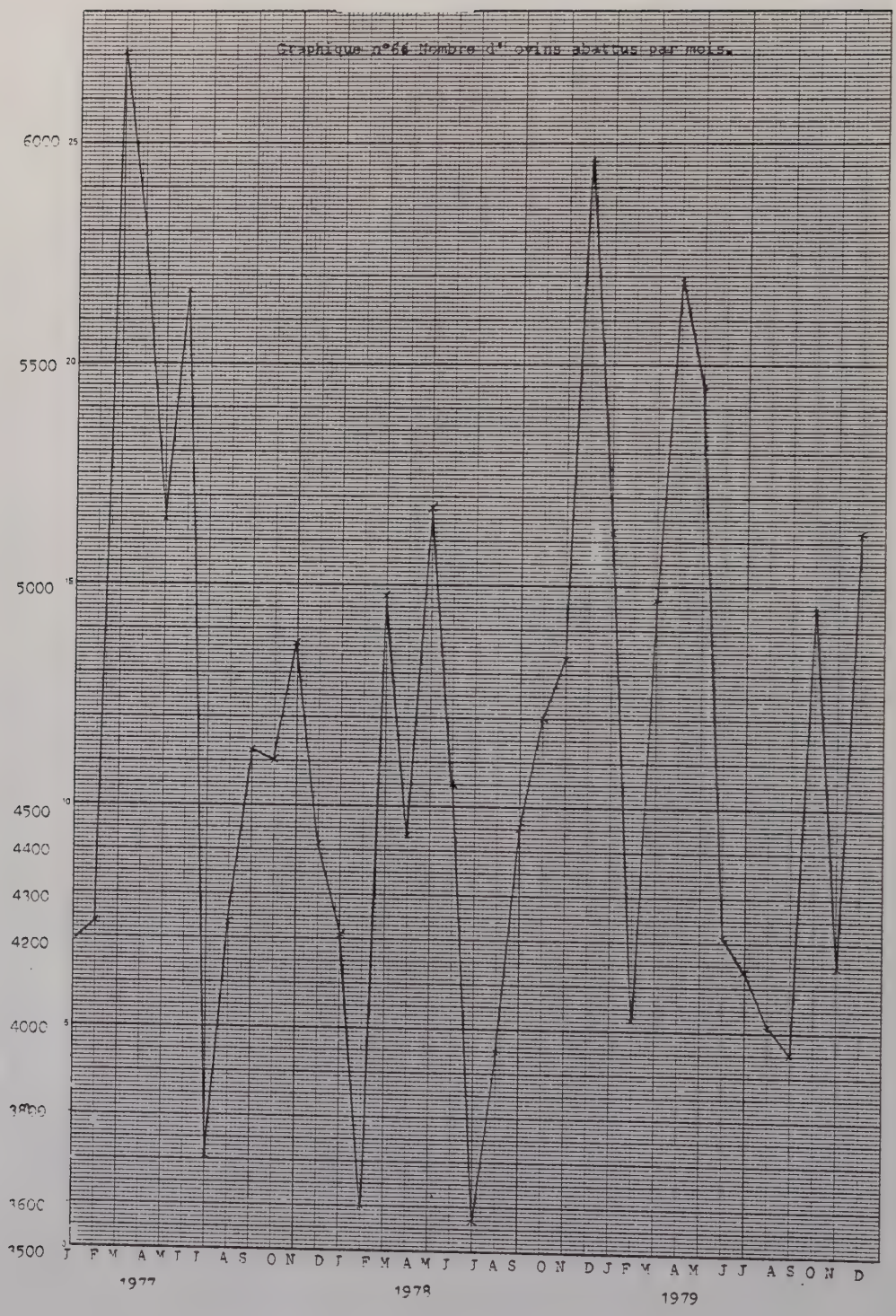
Graphique n° 5: Veaux abattus par mois.



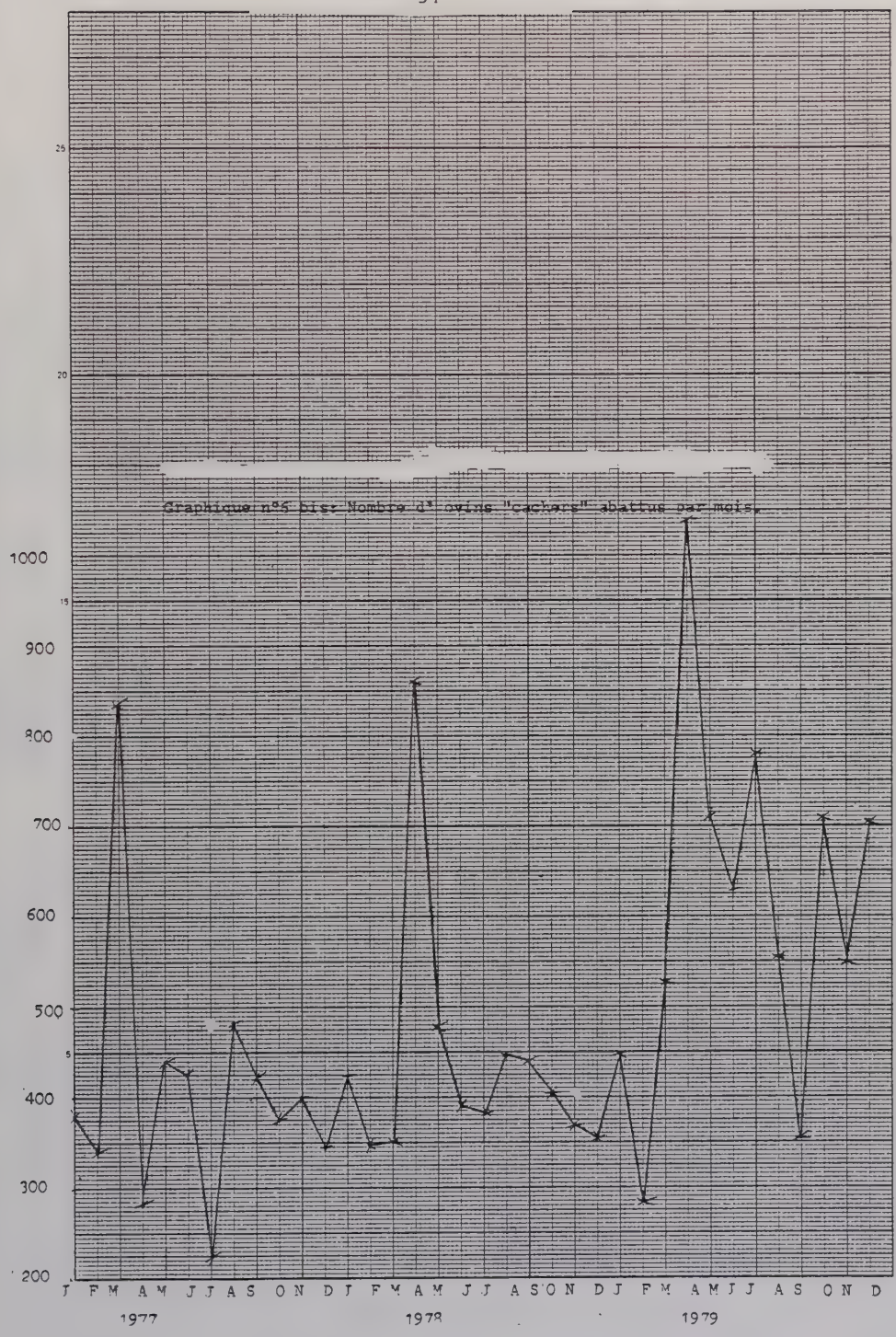
Graphique n° 5 bis: Nombre de veaux "cachers" abattus par mois.



Graphique n°66 Nombre d' ovins abattus par mois.



– Les Papiers Canson – France



- Les Papiers Canson - Fred

Le marché toulousain de la viande "cachère" subit donc à l'image du marché national, des cycles saisonniers.

Ces quelques données numériques locales nous permettent de dire que les chevillards peuvent fournir le nombre d'animaux suffisant pour subvenir aux besoins de la communauté juive. Le marché de la viande "cachère" ne se trouve donc pas limité par le nombre d'animaux à sacrifier mais par les capacités du Shohet. (Rapidité d'exécution, moyens de contention...). Ainsi, l'origine des pénuries existant au niveau du détaillant juif est à rechercher en partie, dans les pertes de l'abattage; (50 % des bovins, 75 % des veaux, 20 % des ovins déclarés "térépha").

II - FLUCTUATIONS EN FONCTION DE LA DEMANDE

La demande est le facteur le plus influant, car le plus variable, sur le marché de la viande "cachère". Il varie, en effet, essentiellement en fonction de deux paramètres : la clientèle et les fêtes religieuses.

* - Influence de la clientèle :

Parmi la communauté juive de France, on peut distinguer deux ethnies : la première est constituée par les Ashkénazes et la seconde par les Sépharades.

- Les Ashkénazes.

Ce sont les juifs originaires d'Europe. Etant pour la plupart installés en France depuis longtemps, ils ont pris les habitudes culinaires des non juifs. Les boucheries "cachères" devront être capables de les approvisionner aussi bien en morceaux à griller qu'en morceaux à rôtir ou à bouillir.

- Les Sépharades

Ce sont des juifs originaires d'Afrique du Nord, en général émigrés depuis peu. Ils ont encore conservé les traditions culinaires de leurs pays d'origine et consomment, ainsi beaucoup plus de viande à bouillir ou à

braiser que de viande à griller.

Remarque : Il existe une communauté de juifs pieux, ne consommant que de la viande "glad", c'est-à-dire n'ayant présenté à l'abattage aucune trace de lésion organique. Il s'agit ainsi d'une viande de qualité supérieure, dont la "cachrout" ne peut en aucune manière, être mise en doute. Ces carcasses, de par leur rareté (1 % des carcasses déclarées "cachères") sont d'un prix de revient élevé .

Les bouchers "cachers" doivent donc, pour satisfaire leur clientèle de juifs pratiquants et sans subir trop de mévente, prévoir des achats plus ou moins importants en morceaux nobles, en bas morceaux, en viande "glad"...

Cela ne devrait poser que peu de problèmes à un professionnel exercé, ayant une connaissance approfondie de sa clientèle. Or, comme nous allons le montrer dans le prochain paragraphe, la clientèle d'une boucherie "cachère" est, en fait, très instable .

* Influence des fêtes religieuses

Le graphique 6 bis montre une très forte augmentation du nombre d'ovins abattus de façon rituelle en mars 1977, Avril 1978 et Avril 1979.

A ces trois périodes, correspondent les fêtes israélites de Pâques au cours desquelles la consommation d'agneaux est fort élevée. Nous pouvons, de même, relever des consommations accrues de bovins à des périodes durant lesquelles ont lieu d'importantes fêtes israélites (cf. Graphique 4 bis).

Mars 1977, Avril 1978, Avril 1979 : Pâques
Mai 1977, 1978, 1979 : Lag Baomer-Chavouot
Août et Septembre 1977, Septembre 1978, Octobre 1979 : Nouvel an et jour du Grand Pardon

Ainsi, lors des grandes fêtes religieuses, le boucher israélite doit, en plus d'une clientèle très pieuse s'approvisionnant quotidiennement en produits "cachers", fournir une majorité de coreligionnaires pour qui ces fêtes sont l'occasion de renouer avec la tradition. Ce renouveau de sentiment religieux oblige le boucher à prévoir une quantité accrue de produits "cachers" mais il ne peut estimer que très approximativement ses possibilités de ventes. Il se trouve donc face à un problème qu'il ne peut résoudre que par une expérience acquise au fil des ans.

ACTIONS POSSIBLES POUR DIMINUER LE PRIX DE LA VIANDE CACHERE

On pourrait envisager, pour obtenir des produits "cachers" à un meilleur marché, une action directe sur les facteurs de formation du prix ou une action indirecte par extension du marché.

ACTION DIRECTE

Certains proposent une réduction, voire une suppression des redevances et taxes afférentes à l'abattage rituel. Cette solution ne semble pas être envisageable, tout au moins en ce qui concerne la redevance consistoriale, puisque cette dernière est nécessaire pour subvenir aux différents besoins de la communauté juive.

Par contre, le supplément de prestation de service, perçu par l'abattoir pour des raisons de danger et de difficulté de travail, ne sera plus justifié, le jour où existera un système de contention, accepté par les autorités religieuses et réunissant des qualités de rapidité d'utilisation et de protection de l'animal ainsi que du personnel. Le Holding-Pen étant toujours refusé par le Rabbinat français, il faudrait trouver, pour la France, un autre système satisfaisant aux impératifs économiques et religieux afin de pouvoir solliciter la suppression de cette taxe. On pourrait ainsi obtenir une légère diminution du prix de la viande "cachère".

D'autres préconisent, afin de supprimer la plus value de la viande, due en grande partie à la pénurie et aux invendus, l'utilisation de viandes conservées par le froid. On pourrait, en effet, facilement concevoir une congélation ou une surgélation de produits, ce qui permettrait la constitution aisée de stocks de viande "cachère" pouvant être remise en vente sur le marché, lors de pénurie (baisse de production, grandes fêtes...)

La constitution de stocks, sous forme de carcasses congelées pose des problèmes d'ordre religieux. En effet,le Talmud n'autorise l'utilisation de viande non "cachérisée" que pendant un délai de neuf jours après l'abattage, la viande devant être mouillée tous les trois jours .

L'application stricte de ces lois interdit, donc, l'utilisation de telles carcasses, mais certaines autorités religieuses ont tout de même estimé que cette technologie récente restitue la viande dans son état initial, et pouvait alors être utilisée. Les avis étant partagés, il a été décidé d'accorder une tolérance aux pays se trouvant dans l'obligation d'importer de la viande "cachère" c'est le cas d'Israël dont la production nationale s'avère insuffisante ou de pays où l'abattage rituel est interdit (Suisse, Grande Bretagne...)

L'utilisation de viande congelée après "cachérisation" ne pose aucun problème d'ordre religieux. Le boucher détaillant peut facilement réaliser cette opération de conservation à condition bien sûr d'en avoir les moyens techniques et financiers : (matériel, local, bonne gestion du stock..) Mais il serait plus aisé d'envisager au niveau du marché français un organisme chargé de la préparation du stockage et de la revente de tels produits. Cet organisme aurait ainsi, pour objectif,de régulariser le marché de la viande cachère.

ACTION INDIRECTE

L'extension du marché aux non juifs comporte de nombreux problèmes de réalisation. La clientèle, qui jusqu'à présent était limitée aux israélites, et variable, pourrait alors devenir illimitée et stable, ce qui aurait pour conséquence une augmentation considérable de la vente de produits "cachers" rendant ainsi possible une diminution de la redevance consistoriale et,par là même,un ajustement des prix sur celui de la viande non "cachère".

Les viandes "cachérisées", découpées, congelées, emballées sous plastique et sous vide, vendues sous contrôle du Rabbinat dans des structures commerciales à grandes surfaces, paraissent être, de par leur bonne présentation, aptes à retenir l'attention du grand public.

De même, l'extension du marché ne peut qu'être bénéfique à l'industriel qui pourra enfin envisager des investissements en vue de mécaniser sa production.

Son passage du stade de "semi-artisanat" à celui d'industrie aura pour conséquence une nette diminution du prix de vente de ses produits.

Ainsi, la conquête du marché non juif par la viande "cachérisée" congelée et les produits industriels nous semble être une voie d'avenir puisque, tout en favorisant une diversification de la clientèle, elle nous permet de résoudre des problèmes tels que :

- mévente, pénurie et prix parfois exagérés.

OBLIGATIONS DE LA MENAGERE

Elles sont essentiellement de deux ordres : l'un religieux, l'autre économique.

I - OBLIGATIONS RELIGIEUSES

Le foyer juif repose sur l'observation des règles religieuses dictées par la Torah. La ménagère doit donc diriger son foyer conformément aux lois rituelles et, en particulier, elle doit respecter les règles quotidiennes de l'alimentation qui lui imposent de connaître les aliments permis et interdits, de respecter la loi des mélanges hétérogènes et de savoir "cachériser" les viandes avant la cuisson; ce sont des actes simples qui entrent très vite dans les habitudes.

- La liste des aliments autorisés

Cette liste est très vite assimilée par la ménagère même si elle n'a pas été habituée, dès sa jeunesse, à manger de façon "cachère". Cependant des difficultés peuvent survenir fortuitement. Il peut arriver que des aliments déclarés "cachers" se révèlent, avant cuisson, comme litigieux aux yeux de la maîtresse de maison; c'est le cas, par exemple, d'une volaille présentant, lors de sa préparation, des organes à couleur ou consistance anormale ou bien contenant dans son organisme un corps étranger. Dans ce cas, il faut présenter l'objet du litige dans sa totalité au Rabbin qui déterminera si l'animal est "térépha" ou non.

- Loi des mélanges hétérogènes

Cette loi, fort simple dans son énoncé puisqu'elle interdit tout mélange hétérogène, c'est-à-dire au niveau de l'alimentation, tout mélange entre les produits lactés ("maigre") et les viandes ("gras"), se révèle avoir de grandes répercussions sur l'organisation de la cuisine et la préparation des repas. D'abord, il faut éviter tout contact entre les mets lactés et ceux à base de viandes; cela nécessite de ranger les aliments gras et les aliments maigres dans deux endroits différents de la cuisine.

Ensuite, lors de la cuisson on fera bien attention de ne pas mélanger le "gras" avec le "maigre"; cela impose, pour chaque catégorie d'aliments, d'utiliser une batterie de cuisine distincte. A table, on emploie également deux jeux de vaisselle différents. Un convive peut très bien consommer des plats "maigres" et un autre des plats "gras" à condition qu'il n'y ait aucun risque de mélange des aliments sur la table. On utilise en général, en guise de séparation, deux nappes différentes. Il est important de préciser que la même personne ne peut, au cours d'un repas, consommer des aliments gras puis des aliments maigres. Il est nécessaire d'attendre un certain laps de temps avant de manger des plats de l'autre classe. En France, ce délai est de six heures alors que dans d'autres pays il est ramené à trois heures (Allemagne) voire une heure (Pays Bas).

Remarque : les aliments neutres peuvent être cuit indifféremment dans les ustensiles utilisés pour les denrées "maigres" ou "grasses".

- La Cachérisation

La cachérisation est la dernière obligation religieuse de la ménagère. Elle s'applique à toutes les viandes. Cette opération consiste à extraire le sang qui n'a pu être retiré lors de la Shehitah et de la dis-

section des gros vaisseaux sanguins. Elle s'effectue par salage ou par grillage.

- L'opération de salage.

Cette méthode de "cachérisation" s'effectue en trois temps successifs. La ménagère doit, en premier lieu, tremper la viande dans de l'eau maintenue à température ambiante dans un récipient spécial et réservé à cet usage. Avant d'immerger la viande, la cuisinière recherche à la surface de celle-ci toute trace d'accumulation sanguine et, si elle en trouve, elle enlève ou incise ces zones. Le trempage doit durer au minimum trente minutes et au maximum vingt quatre heures. Il permet, par hémodilution, de débarasser la viande du sang qui a pu s'accumuler à sa surface et de ramollir les chairs pour faciliter une bonne pénétration du sel.

Avant d'opérer le salage proprement dit, la ménagère inspecte à nouveau la surface du morceau de viande pour s'assurer qu'il est bien nettoyé. Dès lors, elle peut saler abondamment avec du gros sel recassé toutes les surfaces de la viande qui est ainsi recouverte d'une fine couche continue de sel dont le rôle est d'absorber le sang résiduel de la viande .

On laisse reposer pendant au moins une heure sur une planche à "cachériser" qui est conçue de façon à laisser s'écouler librement le sang exsudant.

Il ne reste plus à la ménagère qu'à rincer la viande à trois reprises, soit sous l'eau courante soit dans un deuxième récipient, spécialement réservé à cet effet et dont on change l'eau à chaque rinçage.

Remarque : Pour décongeler de la viande avant "cachérisation", on fait chauffer de l'eau que l'on verse successivement dans un deuxième puis un troisième récipient. On verse l'eau tiède sur la viande qui est alors salée comme précédemment.

- Opération de grillage.

Comme on ne saurait enlever par salage le sang d'un organe tel que le foie, on se trouve dans l'obligation de le "cachériser" par le feu. Pour cela, on pratique d'abord des incisions longitudinales et transversales dans le morceau à "cachériser" puis on élimine les traces de sang, visibles à la surface, par un lavage rapide. On sale légèrement et on place le foie directement sur la flamme à l'aide d'une fourchette ou d'un grill afin que le sang s'écoule librement. La "cachérisation" est terminée lorsque le sang n'exsude plus et qu'il s'est formé une légère croûte à la surface de la viande. On rince, enfin, trois fois.

Il nous faut rappeler que la "cachérisation" doit avoir lieu durant les périodes de soixante douze heures qui suivent l'abattage et le mouillage des viandes. Mais si on a omis de tremper la viande dans l'eau dans les 72 heures suivant l'abattage on ne peut plus la cachériser selon la méthode du salage. On doit la griller au dessus d'un feu ouvert puisqu'il s'agit d'un procédé plus approfondi de cachérisation.

II - OBLIGATIONS ECONOMIQUES

Comme nous l'avons déjà montré, les produits "cachers" sont sensiblement plus chers que ceux vendus par un commerçant non juif. Cela entraîne donc les familles religieuses à augmenter leurs dépenses alimentaires.

Le rôle de la ménagère est d'équilibrer le "budget nourriture" et de savoir où acheter ces denrées alimentaires. En effet, il existe encore des commerçants de moralité douteuse qui n'hésitent pas à frauder sur les caractères de "cachrout" ; pour cela, ils achètent des carcasses non déclarées "cachères" par le Shohet et dont ils revendent les morceaux de viande aux mêmes prix que les bouchers "cachers". Ils réalisent ainsi un bénéfice supplémentaire, d'autant plus facilement, qu'ils n'emploient pas de Shomer et qu'ils ne versent pas de redevance au Consistoire.

Pour éviter ces abus, le Consistoire multiplie le nombre de Shomers, fait paraître des listes de commerçants agréés et leur délivre des pannonceaux signés du rabbin, certifiant qu'ils sont sous surveillance de l'autorité religieuse.

CONCLUSION

Après avoir rappelé les bases de l'alimentation "cachère" et décrit la méthode d'abattage rituel, vieille de plus de 5700 ans, nous avons essayé d'approfondir les aspects économiques du marché.

Le rôle des intermédiaires dans la formation du prix ainsi que les fluctuations du marché justifient en grande partie les prix élevés pratiqués par les commerçants. Nous ne pouvons que déplorer ces tarifs pénalisant des gens qui tiennent à respecter leurs convictions religieuses.

Afin de diminuer le prix de vente de tels produits nous préconisons une régularisation de ce marché et non pas sa suppression pure et simple, comme le désirent de nombreuses associations de protection des animaux en invoquant des raisons qu'un esprit scientifique ne peut accepter.

Cette régularisation peut être obtenue de diverses façons :

- Constitution de stocks de viande cachérisée puis congelée.
- Extension du marché par mise en vente des aliments "cachers" dans les structures de type marchés à grande surface.
- Augmentation des exportations.

Pour atteindre cet objectif il faut, bien entendu, augmenter le nombre d'animaux reconnus "cachers". Ce qui peut être aisément réalisé en améliorant les conditions de travail du sacrificateur grâce à l'utilisation plus répandue d'appareils de contention efficaces, répondant toujours aux trois impératifs;économique, humanitaire et surtout religieux.

Vu : Le Professeur de l'Ecole Vétérinaire
rapporteur

Professeur EECKHOUTTE

Vu : Le Directeur de l'Ecole
Vétérinaire

ECOLE NATIONALE VETERINAIRE DE TOULOUSE - DIRECTION -

Professeur R. LAUTIE

Vu :
Le Président de la Thèse

Professeur ECALLE

VU ET PERMIS D'IMPRIMER
Toulouse, le 7 JAN. 1991
P/ LE PRESIDENT DE L'UNIVERSITE
PAUL SABATIER, et par délégation
LE VICE-PRESIDENT,

Professeur L. LARENG

BIBLIOGRAPHIE

1 - Abattoirs de Toulouse : Archives 1975 à 1979

2 - BARSKY (Hélène).- Techniques de contention dans l'abattage rituel : Alfort : "Au Manuscrit", s.d. 50 p. fig., ill. (thèse : Med.Vét.:Alfort: 1973 :n°93)

3 - BERDUGO (Victor).-Abattage rituel et viande cachère.- Lyon : s.l.n.d. 38 p. ill. (Thèse : Méd.Vét.:Lyon : 1975)

4 - BIBLE : ancien testament. Diverses éditions

5 - DELCLOS (G.) et HOUDINIERES (A) : Le Casting-pen affaloir mécanique utilisé dans l'abattage rituel : Bull.Ac.Vet. 1963, 36, 211.
Des avantages de l'affalage mécanique des gros bovins de boucherie et de ses possibilités expérimentales, Bull.Ac.vet., 1963, 36, 273.

6 - HOUDINIERES (A) : Méthodes de procédés modernes de mise à mort des animaux de boucherie ; Courrier des abattoirs, 1965, 29, 53.

7 - LEGAUX (F) : Les interdits alimentaires chez les israélites , Journal de l'O.A.B.A., 1970, 3e, 4e trim., 3

8 - MOUTHON (G.) et MAGAT (A.) : Hyperglycémies observées sur des bovins au moment de la saignée d'abattage ; Bull. Soc. Sci. Vet. Med. Comp. Lyon 1976, 78, n°4, 203 - 206.

9 - PAVAUX : Cours d'Anatomie, Toulouse, 2e Année

10- ROSNER (Guy).- Problèmes religieux et économiques de l'alimentation Kasher. Alfort : s.l.n.d. - 49 p. (Thèse : Med. Vét : Alfort : 1968, n°54)

11- RUCKEBUSCH (Y).-Physiologie, pharmacologie, thérapeutiques animales 1ère éd.- Paris : Maloine 1977, 424 p.

12- SCHAPIRO (D.R.).-Hygiène alimentaire des juifs devant la science moderne, Paris : Erelji, 1930,-164 p.

13- SCHWARZ : Manuel de la femme juive. Paris. Fondation Sefer.

14- Rabbin WAGSHAL (S) : Cachrout, guide pratique des lois alimentaires Paris : C.L.K.H. 1975, 108 p.